

Comer, Beber e Receber Bem

• CASA e JARDIM

casa e comida

#AMOCASEIRICES

EDITORIA
GLOBO
65 ANOS

• FESTA JUNINA:
MONTE SEU
ARRAIAL NA
RUA • RICOTA,
IOGURTE E
MASCARPONE
CASEIROS
• BEBIDAS
FUMEGANTES



Quentinho e gostoso

Espante o frio com sopa de milho, mocofava, polenta
e outras receitas que são puro aconchego

BAIXE O APP DA CASA E JARDIM

e tenha as melhores dicas sobre decoração, arquitetura e paisagismo



🕒 Destaques | 🖱️ Leitura off-line | 📖 Últimas edições | ⬇️ Fácil de navegar | 📱 Melhor experiência de leitura

BAIXE GRÁTIS. ACESSE [APP.REVISTACASAEJARDIM.GLOBO.COM](https://app.revistacasaejardim.globo.com)

DISPONÍVEL PARA  

 EDITORA GLOBO

• AO LEITOR •

A saideira

E quando a festa está tão boa que a gente não quer ir embora? Acho que este sempre foi o grande objetivo das nossas reportagens. Ajudar os leitores a fazer aqueles encontros em que os convidados esquecem da vida e ficam com vontade de prolongar o momento ao máximo. Por quase oito anos, a equipe de Casa e Comida publicou ideias de decoração, receitas para as mais diversas ocasiões, reportagens sobre a história da gastronomia, dicas sobre o uso de ingredientes. Inspiração de montão para todo tipo de encontro, da reunião só com a turminha mais próxima a festanças de casamento. Com produções e fotos de encher os olhos, texto leve e informativo, viramos referência no mercado. Toda essa qualidade editorial foi possível graças a uma equipe enxuta, com talento e competência de sobra, colaboradores dedicados, chefs que cederam suas receitas e seu tempo e tantos outros parceiros generosos.

Com esta edição, Casa e Comida encerra um ciclo. A revista deixa de circular, mas as receitas e dicas para receber com charme passarão a integrar o conteúdo da nossa marca-irmã, Casa e Jardim, nas versões impressa e online. Melhor dizendo, Casa e Jardim é nossa marca-mãe, já que foi dela que nasceu o projeto desta publicação tão gostosa de ler – e de fazer.

A você, leitor querido, a gente agradece por todo o carinho e prestígio ao longo desses anos. E a festa continua na Casa e Jardim.

Um abraço,

Patricia Oyama

PATRICIA OYAMA
(DIRETORA DE REDAÇÃO)



A CAPA
Foto **Cacá Bratke**
Realização **Cláudia Pixu**
Design **Marcia Evangelista**



Sopa de milho **Lelena Cesar**,
Damadalê • Bowl e tábua **D. Filipa**
• Guardanapo **Le Lis Blanc Casa** •
Avental **Il Casalingo**



DIRETOR GERAL Frederic Zoghaib Kachar
DIRETOR DE AUDIÊNCIA Luciano Touguinha de Castro
DIRETORA DE MERCADO ANUNCIANTE Virginia Any

casa e comida

DIRETORA DE GRUPO CASA E COMIDA, CASA E JARDIM, CRESCER E GALILEU Paula Perim
DIRETORA DE REDAÇÃO Patricia Oyama
EDITORA-EXECUTIVA Cláudia Pixu
EDITORAS Cristiane Senna (digital) e Olívia Fraga
EDITORA DE DESIGN MULTIPLATAFORMA Marcia Evangelista
DESIGNERS Luiz Lula e Marianna Schmidt
COLUNISTAS Bela Gil, Eliana Araujo e Mauro Marcelo Alves

COLABORADORES Cíntia Bertolino, Edgard Léda, Flávia G Pinho, Leticia Rocha, Luciana Mastroso e Sergio Crusco (texto).
 Alexandre Disaro, Cacá Bratke, Elisa Correa, Lufe Gomes e Rogério Voltan (foto).
 Cris Guimarães, Ellen Annora e Samir Zavitoski (produção). Laís Rigotti (revisão)
ESTAGIÁRIA Laura Isern (texto)
ASSISTENTE-EXECUTIVA Wania Pace

CONSELHO Carla Pernambuco, Daniela Kishimoto, Diego Revollo, Eliana Araujo, José Roberto Moreira do Valle e Ricardo Caminada

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO: DIRETOR DE TECNOLOGIA Rodrigo Gosling

ESTRATÉGIA DIGITAL: DESENVOLVEDORES Fabio Marciano, Leandro Paixão, Marcelo Amendola, Murilo Amendola, Thiago Previero e William Antunes
ESTRATÉGIA DE CONTEÚDO DIGITAL: GERENTE Sílvia Balieiro

MERCADO ANUNCIANTE

SEGMENTOS - FINANCEIRO, IMOBILIÁRIO, TI, COMÉRCIO E VAREJO:
DIRETOR DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Emiliano Morad Hansenn
GERENTE DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Ciro Horta Hashimoto

EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Christian Lopes Hamburg, Cristiane de Barros Paggi Succi, Milton Luiz Abrantes, Roberto Loz Junior e Selma Maria de Pina

SEGMENTOS - MODA, BELEZA E HIGIENE PESSOAL:

EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Eliana Lima Fagundes, Giovanna Sellan Perez, Selma Teixeira da Costa e Soraya Mazerino Sobral

SEGMENTOS - CASA, CONSTRUÇÃO, ALIMENTOS E BEBIDAS, HIGIENE DOMÉSTICA E SAÚDE:

DIRETORA DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Luciana Menezes
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Fatima Ottaviani, Paula Santos e Taly Czeresnia Wakrat

SEGMENTOS - MOBILIDADE, SERVIÇOS PÚBLICOS E SOCIAIS, AGRO E INDÚSTRIA:

DIRETOR DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Renato Augusto Cassis Siniscalco
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Cristiane Soares Nogueira, Diego Fabiano, Jessica de Carvalho Dias, João Carlos Meyer e Priscila Ferreira da Silva

SEGMENTOS - EDUCAÇÃO, CULTURA, LAZER, ESPORTE, TURISMO, MÍDIA, TELECOM E OUTROS:

DIRETORA DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Sandra Regina de Melo Pepe
EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Ana Silvia Costa, Dominique Petroni de Freitas e Lilian de Marche Noffs

ESCRITÓRIOS REGIONAIS: GERENTE MULTIPLATAFORMA Larissa Ortiz **EXECUTIVA DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA** Babila Garcia Chagas Arantes

UNIDADE DE NEGÓCIOS - RIO DE JANEIRO: GERENTE DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA RJ Rogério Pereira Ponce de Leon
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Daniela Nunes Lopes Charim, Juliane Ribeiro Silva, Maria Cristina Machado e Pedro Paulo Rios Vieira dos Santos

UNIDADE DE NEGÓCIOS - BRASÍLIA: GERENTE MULTIPLATAFORMA Barbara Costa Freitas Silva
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Camila Amaral da Silva e Jorge Bicalho Felix Junior

GERENTE DE EVENTOS Daniela Valente

OPEC OFFLINE Carlos Roberto de Sá, Douglas Costa e Eduardo Ramos
OPEC ONLINE Danilo Panzarini, Higor Daniel Chabes, Rodrigo Pecoschi e Rodrigo Santana Oliveira

ESTRATÉGIA COMERCIAL Guilherme Iegawa Sugio

EGCN: CONSULTORA DE MARCAS Olivia Cipolla Bolonha

ESTÚDIO GLOBO: DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO COMERCIAL E DIGITAL Tiago Joaquim Afonso
 Caio Henrique Caprioli, Lucas Fernandes, Luiz Claudio dos Santos Faria, Rodrigo Girodo Andrade e Vera Ligia Rangel Cavaliere

AUDIÊNCIA

DIRETOR DE MARKETING CONSUMIDOR Cristiano Augusto Soares Santos
DIRETOR DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO COMERCIAL Ednei Zampese
GERENTE DE CRIAÇÃO Valter Bicudo Silva Neto
COORDENADORES DE MARKETING Eduardo Roccato Almeida e Patricia Aparecida Fachetti



DESEJA FALAR COM A EDITORA GLOBO?

ATENDIMENTO	VENDAS CORPORATIVAS E PARCERIAS	PARA ANUNCIAR	NA INTERNET	ASSINATURAS	EDIÇÕES ANTERIORES	LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO
4003-9393 www.sacglobo.com.br	11 3767-7228 parcerias@edglobo.com.br	SP: 11 3736-7128 3767-7447 3767-7942 3767-7889 3736-7205 3767-7557 RJ: 21 3380-5930 3380-5923 BSB: 61 3316-9584 publicasaecomida@edglobo.com.br	www.assinieglobo.com.br/sac	4003-9393 www.sacglobo.com.br	O pedido será atendido através do jornalista ao preço da edição atual, desde que haja disponibilidade de estoque. Faça seu pedido na banca mais próxima.	11 3767-7905 venda_conteudo@edglobo.com.br

Cartas para a redação: endereçar para Casa e Comida, caixa postal 66011, CEP 05315-999, São Paulo, SP. E-mail: casaecomida@edglobo.com.br.
 As cartas devem ser encaminhadas com assinatura, endereço e telefone do remetente. Casa e Comida reserva-se o direito de selecioná-las e resumí-las para publicação.

Casa e Comida é uma publicação da Editora Globo S.A., Av. 9 de Julho, 5.229, Jardim Paulista, São Paulo, SP, CEP 01407-907.
 Distribuidor exclusivo para todo o Brasil: Dinap - Distribuidora Nacional de Publicações



O Bureau Veritas Certification, com base nos processos e procedimentos descritos no seu Relatório de Verificação, adotando um nível de confiança razoável, declara que o Inventário de Gases de Efeito Estufa - Ano 2012, da Editora Globo S.A., é preciso, confiável e livre de erro ou distorção e é uma representação equitativa dos dados e informações de GEE sobre o período de referência, para o escopo definido; foi elaborado em conformidade com a NBR ISO 14064-1:2007 e Especificações do Programa Brasileiro GHG Protocol.

APRECIE COM MODERAÇÃO.

EXISTEM UVAS QUE PRODUZEM VINHOS.
MAS SÓ ALGUMAS SE TRANSFORMAM EM ÍCONES.



Icono, da Luigi Bosca. Concebido como uma homenagem para 4 gerações de uma família que representa toda a excelência da vinicultura argentina. Uma exclusividade que a Decanter tem o prazer de compartilhar com você.

• Balneário Camboriú/SC: (47) 3360-0206 • Belém/PA: (91) 3241-3216 • Belo Horizonte/MG: (31) 3287-3618
• Blumenau/SC: (47) 3326-0111 • Brasília/DF: (61) 3274-4472 • Brusque/SC: (47) 3351-7972
• Campinas/SP: (19) 3295-1994 • Campo Grande/MS: 67 3383-3207/ 3383-1633 • Cuiabá/MT: (65) 3023-4916
• Curitiba/PR: (41) 3039-2333 • Florianópolis/SC: 48 3223-5565 • Jaraguá do Sul/SC: (47) 3370-0220
• Joinville/SC: (47) 3434-4466 • Londrina/PR: (43) 3024-0010 • Marília/SP: (14) 3453-5679
• Piracicaba/SP: (19) 3402-8462 • Porto Alegre/RS: (51) 3508-7968 • Rio Preto/SP: (17) 3234-3358
• Santos/SP: (13) 2104-7555 • São Bento Sul/SC: (47) 3633-6290 • São Paulo/SP: (11) 3702-2020



A verdade do vinho.

Por Cristiane Senna

online

ACESSE REVISTACASAECOMIDA.COM.BR, BAIXE A EDIÇÃO NO CELULAR E NO TABLET E VEJA MAIS DICAS PARA COMER, BEBER E RECEBER BEM



DÊ O PLAY!

Acesse as nossas redes sociais e assista a dois vídeos apetitosos que preparamos para você. O bolo de caneca com muito doce de leite já é sucesso de crítica e público e leva poucos ingredientes. O succulento filé-mignon com gorgonzola da foto fica pronto em poucos minutos.

Uma barbada!



(1)



(2)

BOM PARA O FRIO

Biscoito ou bolacha? Independentemente do nome, o belisquete é sucesso para dar sabor ao intervalo entre as refeições, ainda mais como acompanhamento de um café ou chá quentinhos.

Deixe os produtos industrializados nas gôndolas dos supermercados e acesse o site: ensinamos 12 maneiras para criar o seu.

DEM PRO ARRAIÁ!

Joga o milho na panela e coloca a canjica para apurar: o mês mais gordinho do ano chegou – e, se depender da gente, você vai comer muito bem! Fizemos uma seleção com 50 receitas perfeitas de doces, salgados e bebidas que esquentarão sua Festa Junina. Pare de contar calorias e aproveite.



(3)

MAIS DELÍCIAS

VEJA RECEITAS EXTRAS DESTA EDIÇÃO NO SITE

- Lemon Grass, do 1101 Bar • Arroz espanhol com vegetais, do Cór • Bolo brownie de cacau, do Me Gusta
- Alheira com ovo, do Sassá • Buñuelos, do Tanit



(1)

NA REDE



Pinterest



Instagram



Snapchat



Twitter



Google+



Facebook

RECEITA DO leitor



(2)

COOKIES DE CREME DE AVELÃ

(LETÍCIA KAMEL, DE TRÊS LAGOAS, MS)

RENDIMENTO Cerca de 14 cookies

TEMPO DE PREPARO 20 min

INGREDIENTES

- 1 xícara de trigo;
- 1 ovo grande;
- 1 xícara de creme de avelã;
- avelãs picadas (opcional).
- 1 xícara de farinha de

MODO DE FAZER

- 1- Amoleça um pouco o creme de avelã no micro-ondas, para ficar mais fácil de misturar.
- 2- Em uma vasilha, misture o creme, a farinha e o ovo até homogeneizar e formar uma massa. Adicione as avelãs (ou castanhas, chips de chocolate ou o que você preferir).
- 3- Modele bolinhas com a massa e acomode-as numa assadeira forrada com papel manteiga. Achate levemente as bolinhas e, se desejar, finalize com mais avelãs no topo.
- 4- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 10 minutos. Quando eles saírem do forno ainda estarão macios, mas é só deixar esfriar para ficarem no ponto.



PARA FALAR COM A REDAÇÃO, ESCREVA
PARA casaecomida@edglobo.com.br

#amocaseirices

BOAS IDEIAS DEVEM SER COMPARTILHADAS! PARA TER SUA FOTO EM NOSSO SITE OU REDES SOCIAIS, USE A HASHTAG ACIMA NO INSTAGRAM, TWITTER, FACEBOOK E GOOGLE+

HOBBY ESPERTO

A paixão por mesa posta fez com que Geanna Correia (@geannacorreia), bióloga de formação, largasse a carreira para investir em seu próprio ateliê. Na imagem, a capixaba mostra o seu bom gosto: utilizou uma toalha com estampa de madeira de demolição, talheres que imitam rattan e sousplat de palha. O anéis de guardanapo que lembram bromélias completam o ar tropical.



TOQUE RÚSTICO

Soraia Lopes viu na produção de mesas uma forma de inspirar. Assim surgiu o @mesaerequite, cheio de dicas. Na imagem, as fibras naturais dão toque rústico ao conjunto de pratos e guardanapo.



AMIGO CHARLIE

Com criatividade e uma impressora comum, Deyse Cidral Pereira (@maedoenzo15) realizará um sonho de adolescência: presentear o filho com uma festa do Snoopy.

VENHA DEGUSTAR OS MELHORES VINHOS PORTUGUESES.



Após três edições de sucesso no Rio o Vinhos de Portugal desembarca na capital paulista ainda mais encorpado, com provas, harmonizações, cursos e o concorrido Mercado de Vinhos.

Venha conhecer e apreciar uma das produções vinícolas mais premiadas do mundo.

MERCADO DE VINHOS

Espaço para degustação com mais de 400 rótulos portugueses. Em sessões de duas horas, o público tem uma ótima oportunidade de conhecer os 64 produtores portugueses presentes e degustar seus vinhos.

PROVAS E HARMONIZAÇÕES

Sessões de uma hora, com temas específicos, guiadas por críticos renomados. Você terá a chance de descobrir aromas, sabores e possibilidades de harmonizações com grandes especialistas.

PROVA ESPECIAL

As provas especiais são conduzidas pelo único Master of Wine de língua portuguesa, o brasileiro Dirceu Vianna Jr.

CURSO

Curso de introdução aos Vinhos de Portugal, com uma hora de duração. Os participantes recebem um certificado da ViniPortugal ao final. Serão 3 turmas durante o evento, uma em cada dia.

Venda de ingressos em:
vinhosdeportugal2017.com.br

SP 9 a 11 de junho • JK Iguatemi

BEBE COM MODERAÇÃO

Parceria:



Produção:



Realização:



Apoio:



VINHOS DA
PENÍNSULA
DE SETÚBAL



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.



VINHOS-ALENTEJO



VINHOS DO DAÃO WINES



TAP PORTUGAL

Apoio Institucional:



EXPERIMENTA
PORTUGAL '17
ARTE E CULTURA

Hotel Oficial



SÃO PAULO JK

PARIS INESQUECÍVEL

COM UM BOLO DE CENOURA, MARIANA VENCEU NOSSO CONCURSO DE RECEITAS E GANHOU UMA SEMANA NA CAPITAL FRANCESA. EMBARCOU EM ABRIL E SE ESBALDOU!

Quando enviou a receita da avó para o concurso de receitas de **Casa e Comida**, a designer Mariana Hahnemann Gonzaga, de Joinville (SC), achava que tinha boas chances de ganhar na categoria bolo. Afinal, o bolo de cenoura da Omi (apelido carinhoso da avó), de massa molhadinha e casca caramelada, sempre foi um sucesso nas festas. Pois Mariana não só tirou o primeiro lugar na categoria como bateu todos os outros concorrentes e foi a grande vencedora do Prêmio Receitas de Família 2016! Como prêmio, ganhou uma viagem com acompanhante para Paris, com passagens e estadia oferecidas pela CVC Turismo, para curtir uma semana de atividades na Le Cordon Bleu Paris. “A gente sabia que ia ser bom, mas foi três vezes melhor!”, contou Anamaria, irmã de Mariana, que a incentivou a mandar a receita e a acompanhou na viagem.



1 • Mariana (à esq.) e Anamaria no avião, a caminho de Paris, com passagem e estadia oferecidas pela CVC • 2 • A ganhadora faz croissants na aula de boulangerie da Le Cordon Bleu • 3 • Queijos da Barthélemy, loja visitada no tour gastronômico com a escola • 4 • A dupla, em foto de cartão-postal • 5 • Mariana e Anamaria na cobertura da Le Cordon Bleu, que tem horta, apiário e vista privilegiada da capital francesa

Sumário

CASA E COMIDA ● Junho e Julho de 2017



ENTRADAS

14 • **Novidades e pequenos luxos**

Casa japonesa, enoturismo em São Paulo, palácio hoteleiro

16 | **DESEJOS**
Fruteira, panela faz-tudo, cafeteira portátil...

18 | **VIAGEM**
São Luís

22 | **ENTREVISTA**
Fábio Moreira

23 | **LIVROS**
Guia Michelin 2017 e outros

24 | **DESPENSA**
Esferas aromatizadas e outros



RECEBER COM CHARME

28 • **Arraial da ajuda**

Uma festa junina entre vizinhos e amigos para ficar guardada na memória

38 • **Nós na fita!**

Inspire-se nas ideias de décor com fitas coloridas e espalhe alegria pela casa!

26 | **IDEIA ESPERTA**
Pira ao ar livre

27 | **MIMO**
Lugar à mesa descolado

46 | **A CASA É SUA**
Chez Pixu, por Cláudia Pixu

89. NOSSO GUIA

Quando encontrar este marcador, procure as receitas da reportagem nas páginas finais da edição



AO PONTO

58 • Dom Geovane

Braço direito de Alex Atala no D.O.M., Geovane Carneiro brilha na cozinha

64 • Quentinho e gostoso

Seis pratos aconchegantes para espantar o frio

70 • Duplamente caseiro

Laticínios feitos em casa em receitas de babar

48 | À LA CARTE
Maní em nova fase

50 | A REDAÇÃO COZINHA...
Rabo

52 | A HISTÓRIA DO...
Petit gâteau

54 | MERCADINHO
Derivados da cana-de-açúcar

56 | DOCE VIDA
Bolo brownie e mais

76 | DIA DE FEIRA
A cozinha natural de Bela Gil



O MUNDO EM TAÇAS

80 • Aumente o grau

Versões de bebidas clássicas de inverno melhoradas com ingredientes inesperados

78 | DRINKES
Coquetel esfumaçado e mais

86 | LANÇAMENTOS
Aguardente de mel e mais

87 | DOSE DE SABOR
Receita com bebida, por Mauro Marcelo Alves

88 | PURO PRAZER
Vinhos, por Eliana Araújo

105 | AGENDA
Telefones e sites

106 | SIMPLES, SIMPLES, UM LUXO!
Corações em galhos

House, que acaba de inaugurar em São Paulo.

Entradas

NOVIDADES, LIVROS, VIAGENS
E PEQUENOS LUXOS

JAPÃO SEM ESTEREÓTIPO

Não há como ignorar a impressionante fachada de madeira hinoki, no início da Avenida Paulista. Inaugurada em maio, a **Japan House** chega a São Paulo com grandes ambições. Da construção, com projeto do arquiteto Kengo Kuma, aos produtos à venda, tudo é pensado para apresentar aos visitantes um Japão contemporâneo e autêntico. O térreo abriga exposições, uma biblioteca/espço multimídia, a loja Madoh (com ingredientes, eletrodomésticos da marca Muji, utensílios e acessórios) e o Imi Café, com delicados doces com matchá. O primeiro andar tem espaço para seminários e conferências. Por fim, no segundo andar, está o restaurante de Jun Sakamoto e mais espaço para exposições. A mostra de estreia tem como tema o bambu e mostra a forte ligação dessa planta e a cultura nipônica por meio de objetos do cotidiano, artesanato e obras como *Connection*, de Chikuunsai IV Tanabe, uma instalação feita com 5 mil tiras de bambu entrelaçadas. Japan House é uma iniciativa do governo japonês, que planeja para breve outras casas em Londres e Los Angeles.

JAPAN HOUSE Av. Paulista, 52, Bela Vista, São Paulo, SP, www.japanhouse.jp/saopaulo. De terça-feira a sábado, das 10h às 22h; domingos e feriados, das 10h às 18h. *Exposição Bambu – Histórias de um Japão*, em cartaz até 9 de julho. Entrada gratuita.



•••••

- 1 • Na entrada, escultura de Azio Izume • 2 • Instalação *Connection*, atração da mostra que tem o bambu como tema • 3 • Cerâmicas e vasos da loja Madoh • 4 • Bolo de matchá, ganache e mascarpone, servido no Imi Café



PALÁCIO GASTRONÔMICO

A grande inauguração do **Palácio Tangará**, hotel de luxo junto ao parque Burle Marx, em São Paulo, marca um novo momento na hotelaria e na gastronomia de São Paulo. Jean-Georges Vongerichten, o triestrelado chef francês, radicado em Nova York e dono de um império – 32 restaurantes até agora, e contando –, assina o cardápio do restaurante do hotel, o Tangará Jean-Georges. O chef e sua equipe nova-iorquina estiveram na cidade em maio para afinar o cardápio, que vai ser tocado no dia a dia por Pascal Valero. O luxo está por toda parte, das cerâmicas (assinadas por Heloisa Galvão, em tons terrosos e sóbrios) à gastronomia, que mistura um pouco de Ásia, um pouco de Brasil e um pouco de França. Sem contar o prédio monumental, erguido a partir do antigo palacete do milionário Baby Pignatari, que deve focar em eventos, casamentos e em serviços de spa. A operação é do grupo alemão Oetker Collection.

PALÁCIO TANGARÁ R. Dep. Laércio Corte, 1.501, Panamby, São Paulo, SP, tel. (11) 4904-4040, palaciotangara.com.



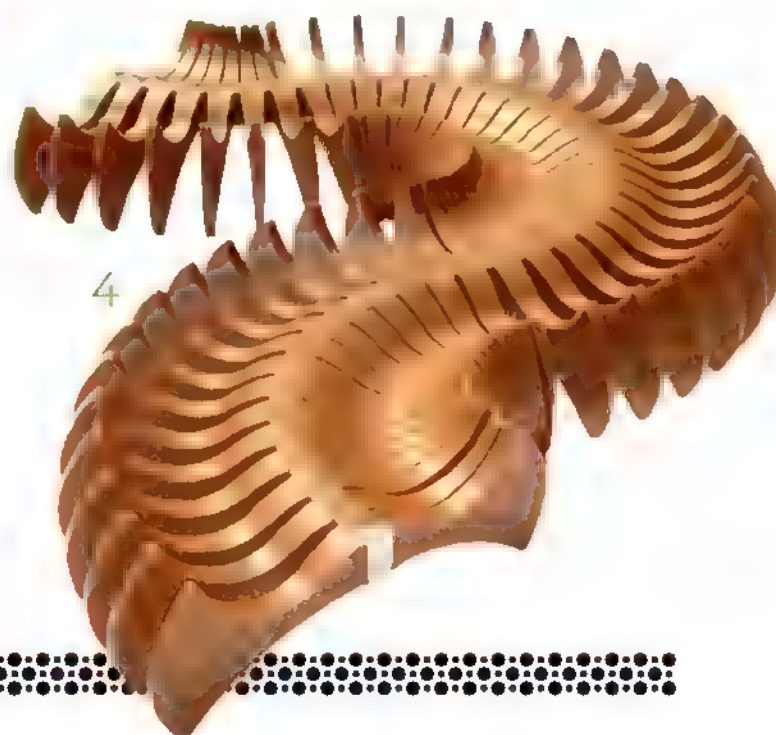
TOUR ENOLÓGICO

Mais um ponto para a premiada **Vinícola Guaspari**: desde março, a propriedade em Espírito Santo do Pinhal (SP) tem aberto suas portas e portei- ras para a visita- ção das terras de onde saem alguns de seus melhores vinhos. A visita, que leva aproximadamente duas horas e é realizada aos sábados e domingos, inclui passeio pelas videiras que dão origem ao rótulo Vista da Vinícola, com uvas Sauvignon Blanc, além de degustação de três vinhos da casa, um rosé, um branco e um tinto. Os grupos de até 20 pessoas são acompanhados por um enólogo da Guaspari que, durante junho e julho, também abre o vinhedo para a visita- ção do terreno de onde saem as uvas para a fabricação do Vista da Serra, com vista para a Serra da Mantiqueira, a área nobre da propriedade. A degustação para esses grupos inclui um quarto vinho, o Vista da Serra 2014, e o recém-lançado azeite Guaspari. O passeio custa R\$ 120 por pessoa.

VINÍCOLA GUASPARI R. Pedro Ferrari, 300, Espírito Santo do Pinhal, SP, tel. (19) 3661-9191.



Desejos



• 1 •

NATUREZA A SERVIÇO

As petisqueiras Cactos, feitas de cerâmica em alto-relevo, têm visual que encanta à primeira vista. São vendidas em dupla (21,5 cm x 19 cm e 12,5 cm x 10,5 cm), na Storehouse Home Decor, por R\$ 169

• 2 •

PANELA FAZ-TUDO

Solução completa na cozinha: a panela portátil Wok Grill grelha, frita, cozinha e assa (o forno chega a 250°C). Nas cores prateada e vermelha, funciona a gás ou na eletricidade e custa R\$ 1.650

• 3 •

FORMA ROMÂNTICA

Da Tramontina, a linha Bakery de assadeiras é feita de alumínio e antiaderente Starflon T1, resistente a abrasão, nas cores cobre e grafite. A fôrma Coração tem preço a partir de R\$ 46,25 (24 cm de diâmetro)

• 4 •

ESTICA E PUXA

Desenhada por Gustavo Engelhardt, a fruteira Centopeia é toda articulada e assume várias formas. Feita de materiais sustentáveis, tem 75 cm de comprimento e custa R\$ 790 (em fibra de madeira), na Muma



·5·

TIME RESISTENTE

As panelas e frigideiras Soluzione Rosé, da Angeloni, têm corpo de alumínio injetado e podem ser usadas no fogão a gás, elétrico ou de indução, além de ir ao forno (o pegador é removível). Cada peça sai em média R\$ 129

·6·

LUZ E VERDE

Que tal uma luminária porta-vaso? Desenhada por Paula Maia, da Casa Júpiter Woodwork, Gota é feita de cobre e cabo revestido de tecido. À venda sob encomenda por R\$ 1.295 (1,30 m de altura)

·7·

ABACAXI AMIGO

Bonita e prática, a tábua Abacaxi é feita metade de madeira, metade de mármore, o que facilita muito na hora de higienizar. A menor, com 32,5 cm de comprimento e 17 cm de largura, custa R\$ 144 na Loja Mo.D

·8·

CAFEZINHO À MÃO

A cafeteira portátil Pressca é inovadora: o café é extraído pela pressão de um êmbolo e permanece quente por alguns minutos, graças ao isolamento térmico. Com capacidade para 350 ml, custa R\$ 120

Viagem - São Luís



Fachadas coloridas e preservadas do centro histórico de São Luís, enfeitado para os festejos do meio do ano

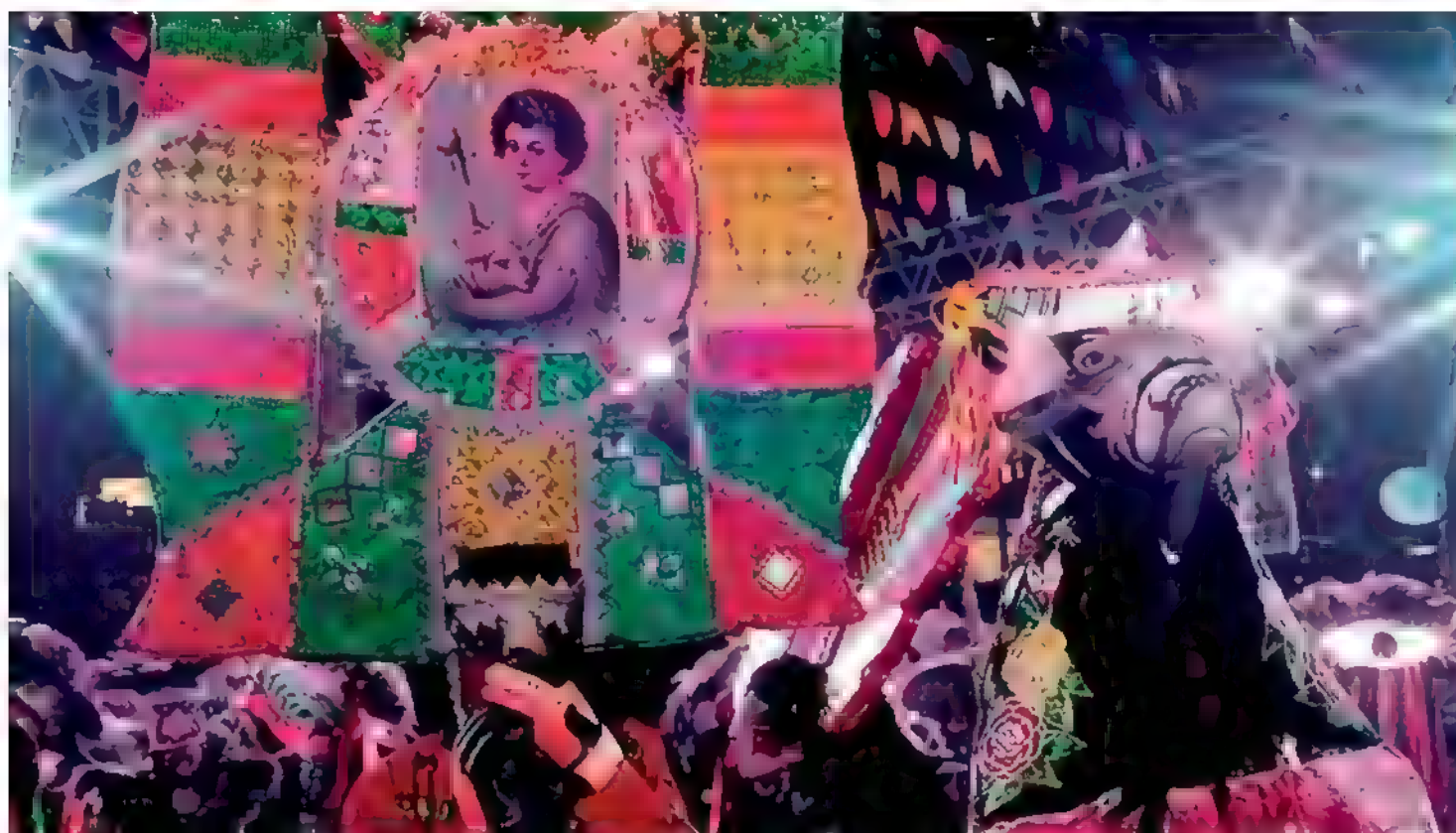
●●●●●●●●●●

CIDADE SENSORIAL

RICA EM TRADIÇÃO, MISTURA E DIVERSIDADE, SÃO LUÍS, NO MARANHÃO,
INSPIRA ARTE EM SUAS ESQUINAS, RUAS E PRAÇAS

Texto **Edgard Léda**

A riqueza cultural de São Luís guarda uma história atípica em relação ao resto do Brasil: a cidade, fundada no século 17 por colonizadores franceses, sofreu invasão holandesa e, por fim, fez parte da indústria açucareira dos portugueses. Um caldeirão diverso, fortalecido pelos índios e pelos negros, resultou numa preciosa mistura de povos e formou uma cidade múltipla em sua arquitetura, culinária e manifestações culturais, como o tambor de crioula, o cacuriá e o bumba meu boi, principal festa popular do Estado e comemorado durante as festas juninas, que aqui se estendem até o mês de julho. No São João maranhense, centenas de grupos vêm à capital e se apresentam ao redor de bois coloridos em uma festa de ritmos, danças, cores e alegria. Andar pela capital do Maranhão é aguçar os cinco sentidos: observar o centro histórico de casarões azulejados (alguns em alto-relevo), ouvindo aqui e ali batuques de tambor de crioula ou acordes de reggae. Nos Mercados Central e da Casa das Tulhas, pode-se conhecer e comprar produtos locais como a vinagreira, hortaliça de origem africana usada no preparo do arroz de cuxá, além de temperos, doces, ervas medicinais, garrafadas e a tiquira, aguardente de mandioca fermentada de cor lilás e alta graduação alcoólica. Pratos típicos da saborosa gastronomia local ainda podem ser saboreados nas várias barraquinhas montadas na rua da Feira da Praia Grande.



●●●●●●●●●●

Folguedo tradicional de norte a sul do país, o bumba meu boi é um acontecimento em São Luís.

Em junho, a cidade recebe grupos do interior e a dança se mistura às festas juninas

Viagem - São Luís

ONDE COMER

• **AMENDOEIRA** Casa simples, é um bar restaurante com várias opções de aperitivos e almoço em bufê. O amplo salão com decoração rústica serve ainda porções de filé e peixes. Outra recomendação de prato farto é a galinha caipira. Mas, se a vontade for de experimentar vários sabores, a dica é o churrasco misto, com carnes de boi, carneiro e peixe. Rua dos Tucanos, 18, Parque Atlântico, tel. (98) 3248-0228.

• **ARMAZÉM DO CHEF** Localizado no bairro do Calhau, em uma típica casa de alto padrão ludovicense, o restaurante conta com uma área interna climatizada e outra externa, à beira da piscina. Do variado cardápio de saladas, massas, carnes e frutos do mar, vale experimentar o carneiro no molho de vinho, acompanhado de arroz de hortelã com gengibre e queijo. Rua Uriacica, 15, Calhau, tel. (98) 98119-0737.

• **BIANA BISTRÔ** Em meio ao agito dos bares da Avenida Litorânea fica o charmoso bistrô, com um ambiente aconchegante e bela vista para o mar. O cardápio enxuto oferece uma feliz mistura de gastronomia mediterrânea e francesa com os típicos sabores maranhenses. Três bons momentos do cardápio são o filé de pargo ao molho de limão, o carré de cordeiro com risoto de funghi e o bacalhau do silva, com batata sauté e confit de pimentões ao molho de moqueca. Av. Litorânea, 11B, Calhau, tel. (98) 98194-6357.

• **CABANA DO SOL** Um dos restaurantes mais tradicionais da cidade, e talvez o mais famoso, o Cabana do Sol prepara especialidades da culinária maranhense, como a carne de sol do norte, o arroz de cabrito, o capote, a galinha da terra e o peixe frito com arroz de cuxá. A torta de camarão fresco é uma das delícias da cozinha regional servidas na casa. Como sobremesa, experimente o creme

de bacuri ou um sorvete de frutas regionais. Rua João Damasceno, 24 A, Farol de São Marcos, tel. (98) 3304-4235, cabanadosol.com.br.

• **CAFOFINHO DA TIA DICA** Receitas emblemáticas e temperos que são o segredo da Tia Dica fazem a boa fama do restaurante. Entre as especialidades da casa estão o arroz do mar – com camarão, mexilhão, polvo, sururu, sarnambi (tipo de molusco), peixe e lula. O cardápio traz também carnes de sol e a picanha preparada com toque regional. O restaurante abre à noite, e pra quem prefere petiscar, a sugestão é a porção de nachos de massa de pastel acompanhados de vatapá ou o bolinho de bacalhau com massa de macaxeira. Travessa Marcelino de Almeida, 173, Centro, tel. (98) 98706-5089, cafofinhodatiadica.blogspot.com.br.

• **CASA 7** A elegante steakhouse de São Luís conta com um ambiente aconchegante e bem decorado, que agrada aos apreciadores de carnes nobres e cortes especiais. A proposta do restaurante é oferecer o melhor da gastronomia contemporânea, sem deixar de lado os sabores e temperos regionais. O steak tartare e a picanha argentina são boas opções para harmonizar com um dos vinhos disponíveis na variada adega da casa. Rua dos Junquinhos, 7, Ponta D'Areia, tel. (98) 3877-9001.

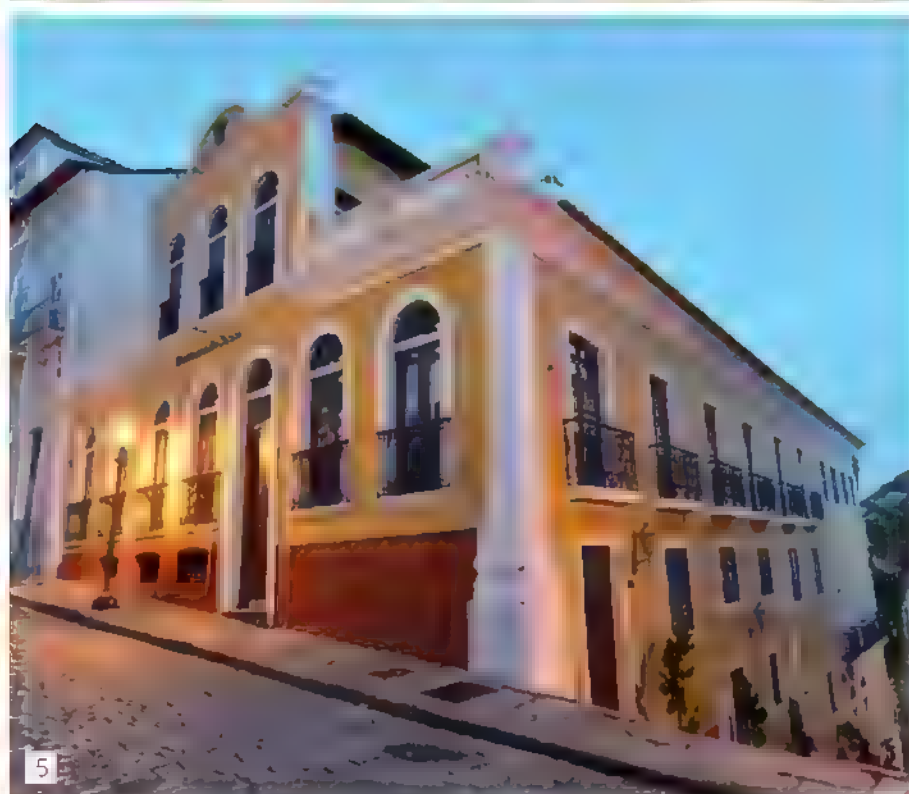
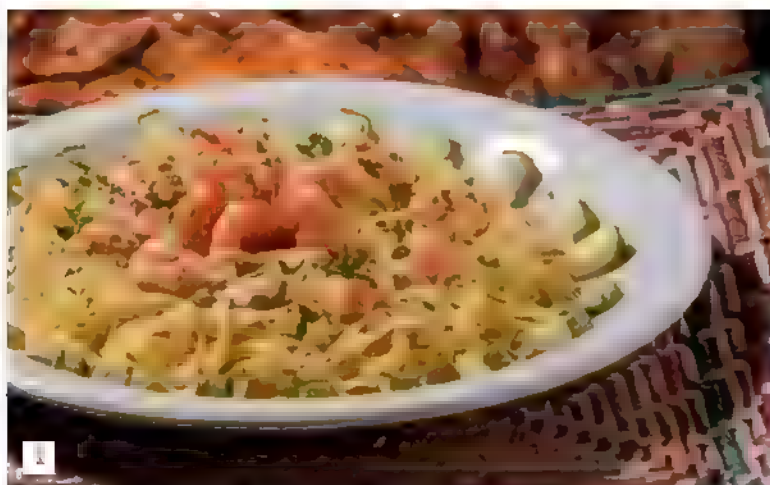
• **LA PIZZERIA** Situada em um conjunto arquitetônico que reúne três casarões do século 19, a La Pizzeria, que divide o espaço com o hotel Portas da Amazônia, manteve a estrutura aparente e adicionou um toque de modernidade ao local. Além da ótima pizza no forno a lenha, a casa serve massas, saladas, risotos, drinques e petiscos preparados com ingredientes regionais maranhenses. Destaque para o bolinho da ilha: recheado com cuxá (molho à base de farinha de mandioca, camarão seco, vinagreira e gengibre), vem com

geleia de cupuaçu. Outra boa pedida é o camarão pai d'égua, com crosta de castanha-do-pará, risoto de cuxá e macaxeira frita. Rua 28 de Julho, 129, Centro, tel. (98) 3182-8787.

• **O CAPOTE** Na mesma ilha onde se situa São Luís, Raposa é uma charmosa comunidade de pescadores rodeada de dunas, praias e igarapés. É conhecida como Fronhas Maranhenses pela semelhança, em menor escala, com os Lençóis Maranhenses. O artesanato local e a renda de bilro, tecida pelas mulheres do município, são atrações à parte. Considerado o mais tradicional da comunidade de Raposa, o restaurante O Capote tem peixes assados na brasa, farofa de camarão e um delicioso pirão. Comida simples e deliciosa, servida em porções generosas para matar a fome de três ou até quatro pessoas. Av. Principal, 3, Bom Viver, Raposa, tel. (98) 99618-5773.

• **RESTAURANTE ESCOLA SENAC** Com cardápio variado e opções de almoço no bufê ou à la carte, é possível experimentar pratos regionais preparados com esmero, como o arroz de cuxá e a torta de camarão. Na quinta-feira, o bufê nordestino é dedicado a pratos como bode ao leite de coco, carne de sol e caruru. Às sextas, também abre à noite e serve frutos do mar. Rua de Nazaré, 242, Centro, tel. (98) 3198-1100, www.ma.senac.br/restaurante-escola/.

• **THAI COZINHA CONTEMPORÂNEA** O restaurante de ambiente agradável e descontraído conta com um sushi-bar e outras opções de pratos contemporâneos com notas orientais e franco-brasileiras. A proposta do restaurante capitaneado pelo chef Allan Patrício é agregar aos seus pratos sabores de países como França, China, Índia, Tailândia e Japão. No almoço, vale a pena pedir o prato executivo. Av. Avicência, quadra 18, nº 18, sala 5, Calhau, tel. (98) 3227-0423, thaibr.com.br.



1 • Spaghetti Nonna com camarões e abobrinha, da La Pizzeria • 2 • Licores e tiquira, a aguardente de mandioca fermentada, vendidos no Mercado Central e na Casa das Tulhas • 3 • Camarões em crosta de gergelim, no Armazém do Chef • 4 • Prime rib, t-bone, bife ancho e linguiça de costela Angus da Casa 7 • 5 • Fachada do Restaurante Escola Senac, que às quintas-feiras serve um bufê nordestino

Entrevista

EMPRESÁRIO DE CHEF

Texto **Leticia Rocha**

Ele se autodefine um equilibrista. E parece mesmo um termo apropriado à figura de Fábio Moreira: na função de agente de chefs de cozinha, ele administra negócios e faz o meio de campo entre cozinheiros de renome e clientes – merchandising, presença em eventos e programas de TV, livros, palestras, desenvolvimento de produtos, criação de marcas. É uma profissão acelerada: o mercado dos chefs-celebridades vive em franca e crescente ebulição, é quase uma outra classe de artistas. A agitação não é novidade na vida de Moreira: há anos o empresário negocia cachês para personalidades de TV. Hoje, ele cuida da imagem e da carreira de chefs como Thiago Castanho (do Remanso do Peixe, em Belém), Felipe Bronze (Oro e Pipo, no Rio de Janeiro, e apresentador do GNT) e Bel Coelho (Clandestino, em São Paulo). Sobre a nova carreira, Fábio conversou com **Casa e Comida**.

Como aconteceu a mudança?

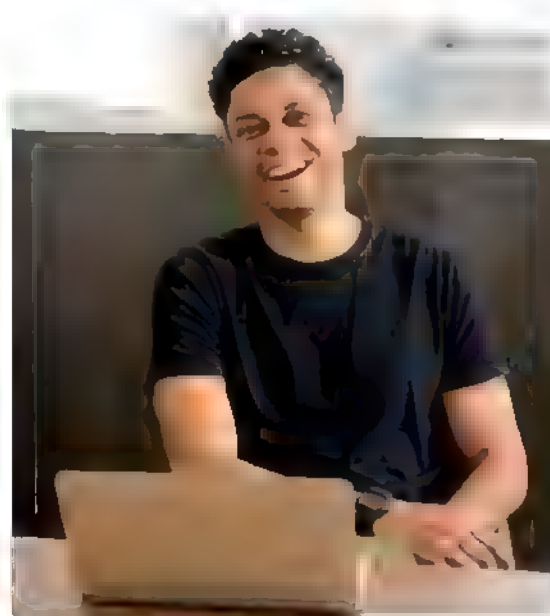
Fui sócio da minha ex-mulher em uma produtora carioca. Cuidávamos da carreira dos atores Stenio Garcia, Leandro Hassum e do jornalista Tadeu Schmidt. Mas me separei e vim para São Paulo. Gosto desse tipo de trabalho, mas queria que meus projetos tivessem mais conteúdo. Das conexões da vida, surgiu a possibilidade e organizei um evento com Janaina Rueda, do Bar da Dona Onça, em São Paulo. Deu tão certo que passei a agenciá-la, em 2013.

Como funciona sua agência?

Tenho uma equipe de mais cinco pessoas. Muitas vezes, penso em ampliar, mas minha dificuldade é encontrar pessoas que saibam transitar bem nesse negócio. Tem de entender de administração, economia, marketing, mas também dominar know-how de cozinha, dos trâmites de um jantar para mil pessoas à escolha da louça para determinado menu.

Quem são os seus clientes hoje?

Nosso portfólio conta com Bel Coelho,



O carioca Fábio Moreira: “Segmentos diversos estão de olho na gastronomia e entendendo que é interessante investir nessas figuras”

Felipe Bronze, Thiago Castanho e, até abril passado, trabalhávamos com Janaina e Jefferson Rueda [*Bar da Dona Onça* e *A Casa do Porco*], além de grandes marcas com atuação no campo gastronômico. Dos trabalhos recentes, juntamos para um mesmo evento um

mixologista, um jornalista e um chef; em outro, selecionamos um time de chefs estrelados internacionais para jantares exclusivos no Brasil.

Agenciar chefs é uma tendência?

Muito. Segmentos diversos estão de olho na gastronomia e entendendo que é interessante investir nessas figuras. E é muito mais difícil do que agenciar celebridade. No caso de um chef, a gente desenvolve todo um projeto. Mesmo assim, fechar um negócio exige todo um convencimento de que eu quase não precisava lá no mundo dos famosos. Mas prefiro esse lado!

Como é atuar nessa ponte?

A gente recebe por dia cerca de 20 consultas. Respondemos a todas e fazemos uma triagem, baseada no planejamento que temos para aquele chef ou cliente, destacando sobretudo a visibilidade e os reflexos. Fazer esse balanço é essencial, pois toda uma carreira está em jogo. Grana nem é o mais importante: fazemos muitos trabalhos que não envolvem cachê.

~ Livros ~

SABOR VEGANO

André Fronza, autor do blog Tempero Alternativo, ensina, em seu primeiro livro, cerca de 50 receitas veganas fáceis, ilustradas com fotos apetitosas, da entrada às sobremesas. *Tempero alternativo*, ed. Alaúde, 144 págs., R\$ 35.

MELHORES DO ANO

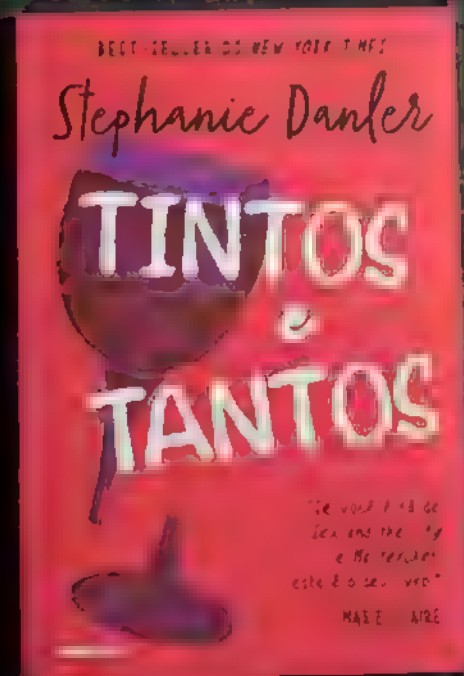
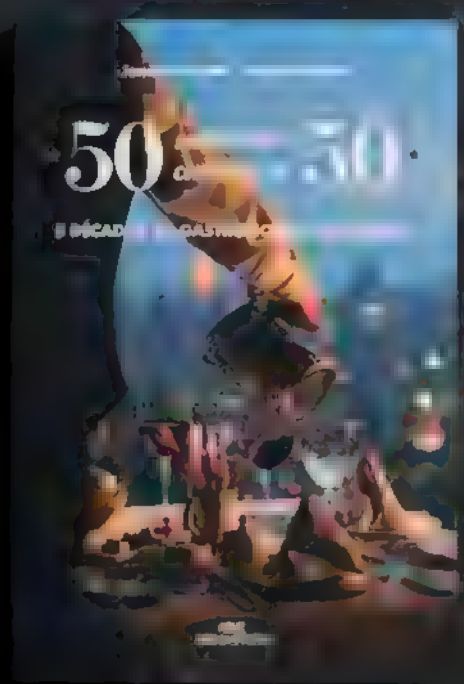
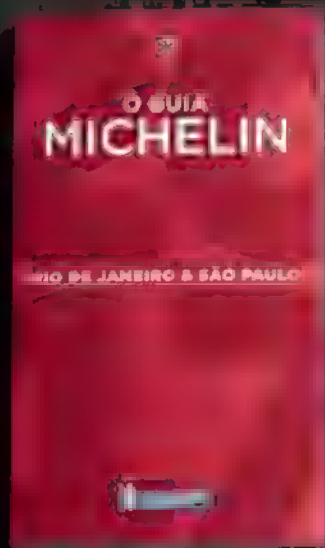
A edição 2017 do Guia Michelin Rio de Janeiro & São Paulo se amplia, com a inclusão de restaurantes como Laguiole, Oro e Picchi no rol de estrelados, e oito novo Bib Gourmands, os restaurantes com bom custo-benefício. *Guia Michelin*, 336 págs., R\$ 65.

ROMANCE GASTRONÔMICO

Sucesso nos EUA, o divertido romance de Stephanie Danler tem como heroína a jovem Tess, que aos 22 anos arranja emprego de garçonete em Nova York e mergulha de cabeça na gastronomia. *Tintos e tantos*, Globo Livros, 360 págs., R\$ 44,90.

RESTAURANTES LONGA VIDA

Escrito pela chef Janaina Rueda e pelo jornalista Rafael Tonon, o livro conta a história de 50 clássicos paulistanos – da rotisseria Di Cunto à Pizzaria Camelo – 50 restaurantes com mais de 50 Melhoramentos. 208 págs., R\$ 89.



Despensa

PEQUENOS NOTÁVEIS

Grãos pequenos e arredondados do miniarroz da Camil prometem ser o ingrediente-curinga em elaborações mais sofisticadas. Pode ser cozido como arroz convencional e servido frio em saladas. Por R\$ 16,40 (embalagem de 50 g). SAC 0800-13-33-00, camil.com.br.



CAVIAR ALTERNATIVO

Condimentos esferificados da linha Perlage, da italiana TartufLanghe, oferecem um toque especial na finalização de pratos. Em 5 versões, incluindo trufas negras e alga wakame, custam de R\$ 250 a R\$ 598 (azeite trufado branco de 200 g). Tel. (11) 4003-4866, www.lapastina.com.

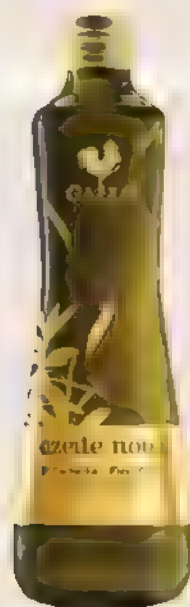
CONFEITO DE AMENDOIM

Greve de chocolate tem solução! Reese's Pieces é o confeito recheado de manteiga de amendoim da Hershey's que salva da abstinência de doce. Difícil é comer um só. À venda por R\$ 17,50 (pacote de 297 g). Tel. (11) 3842-5050, gourmand.com.br.



GREGO AUTÊNTICO

Sem soro, sem açúcar e de consistência mais firme, parecida com uma coalhada, o iogurte grego da Yorgus é perfeito para o uso em receitas. A embalagem de 500 g tem preço sugerido de R\$ 15 (natural ou desnatado). Tel. (24) 2452-8039, yorgus.com.br.



PRIMEIRA COLHEITA

De sabor e aroma mais intensos, quase picantes, o azeite Gallo Primeira Colheita é feito com frutos verdes, os primeiros da estação. À venda em embalagem comemorativa de 500 ml por R\$ 79,90. SAC 0800-042-0030, azeitegallo.com.br.

MANTEIGAS TEMPERADAS

Em oito sabores, com opções refinadas como a de trufa negra e wasabi, a linha de manteigas aromatizadas da Plezi Gourmet dão sabor especial às receitas e ficam deliciosas com pão. Os preços variam de R\$ 18 a R\$ 35 (pote de 90 g). Tel. (21) 98655-0380, plezigourmet.com.br.



Batatas-bandeirinhas salpicadas de
páprica, receita do Zest Cozinha Criativa,
para um arraial animado (pág. 28)

Receitas com charme



IDEIAS PARA VOCÊ ABIR SUA CASA
COM BELEZA, GRAÇA E AFETO



O melhor hotspot

Uma bebida, algo para beliscar e um ponto de calor: pronto, com essa combinação, a prosa não tem hora para acabar. Com uma latinha de ferro com álcool gel, coberta com tela de galinheiro, mais seixos e um vaso, você faz uma pira de fogo para curtir o inverno ao ar livre.

•••••



Marcação de cena

Capriche na caligrafia que o efeito é garantido! Para uma mesa para lá de moderna, experimente substituir a toalha por papel kraft e marque o lugar dos convidados com caneta branca. Um rolo de fita do tipo washi tape no lugar do anel de guardanapo completa o clima de artes gráficas.

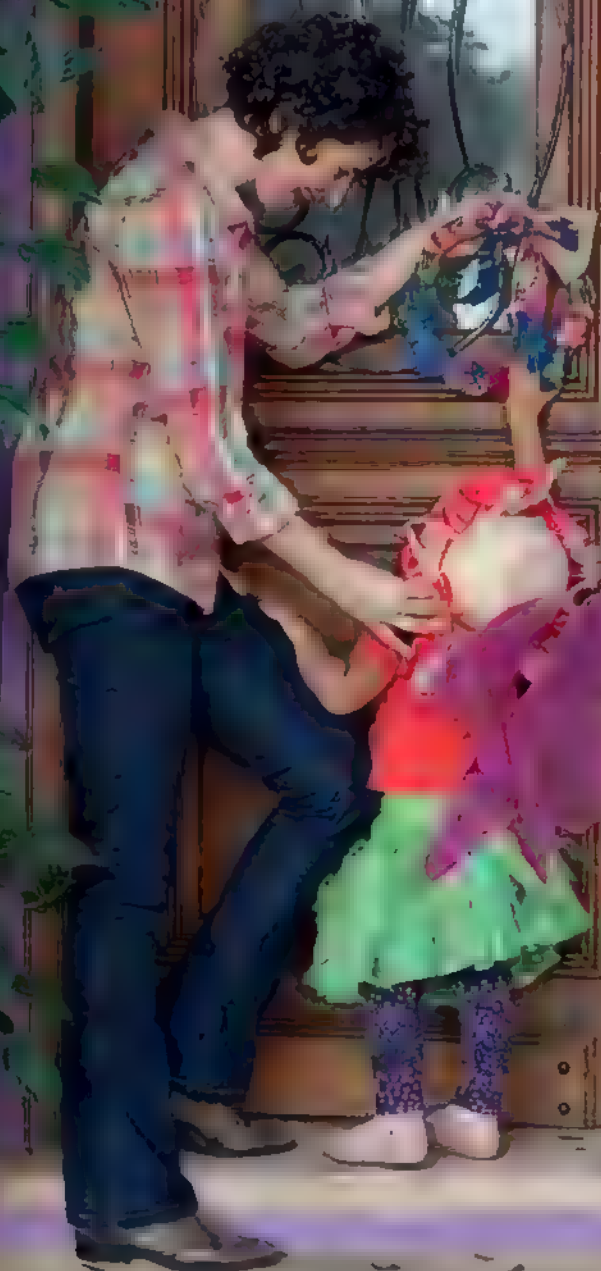
•••••

RECEBER COM CHARME

100% NATURAL



23



da Roca Paredes e Portas para o seu espaço de vida
e da Roca Paredes e Portas para o seu espaço de vida

Arraial da ajuda

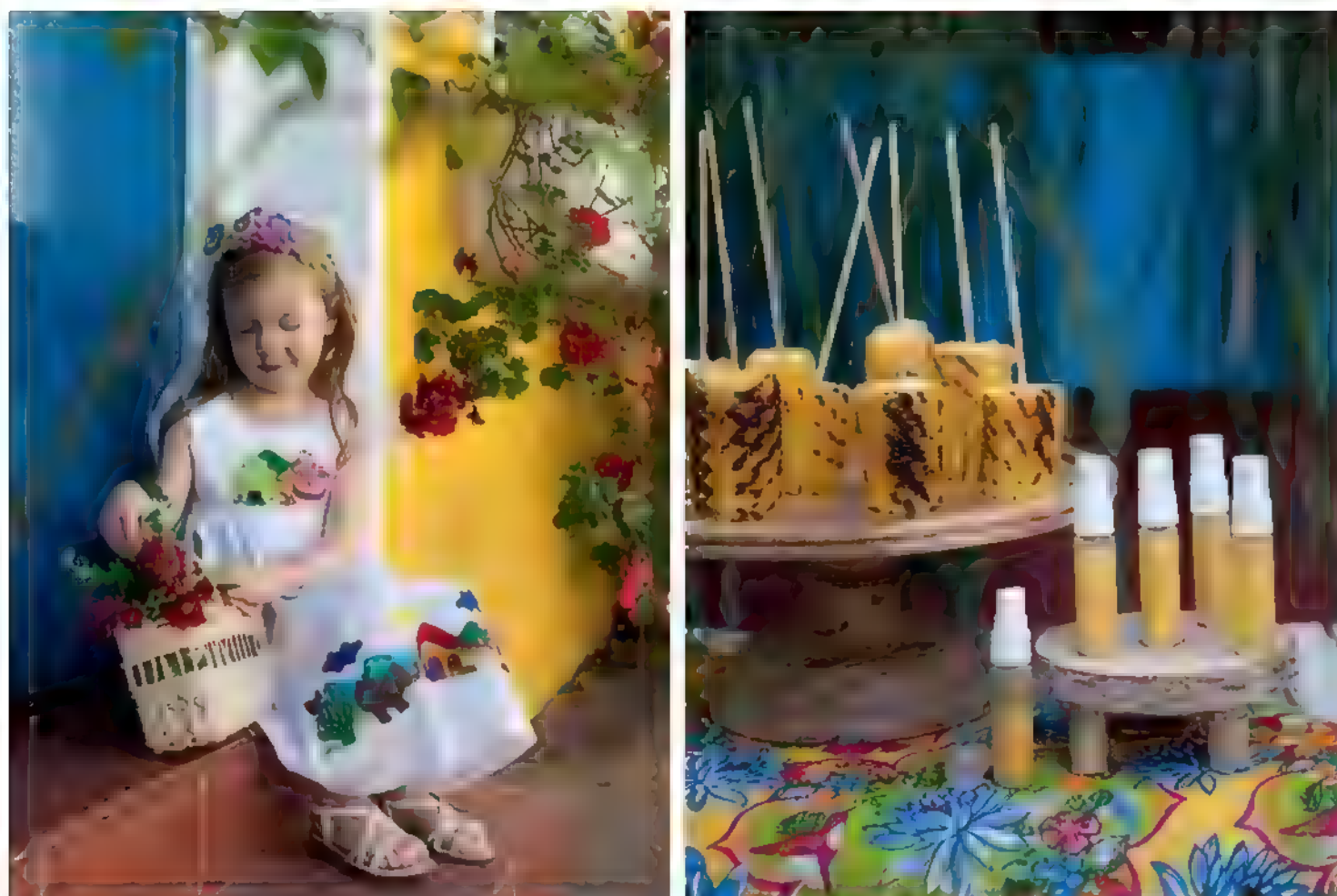
É HORA DE PUXAR A QUADRILHA! CHAME OS VIZINHOS E ORGANIZE UMA FESTA JUNINA COLABORATIVA DE ARRASAR QUARTEIRÃO



Fotos **Lufe Gomes** • Realização **Cláudia Pixu** • Produção **Samir Zavitoski** • Assistente **Cris Guimarães**



Abaixo das bandeirinhas de chita, um varal de roupinhas dão um toque de irreverência à festa. Roupinhas Cris Guimarães, bandeirinhas Rica Festas



À esq., a noivinha Malu, toda florida e pronta para a festa, sentada no degrau de uma das casinhas. Sacolinha Rica Festa. À dir., milho-verde cozido e sapecado na grelha, servido em palitinhos, e spray de manteiga clarificada, temperada com azeite trufado, do Zest Cozinha Criativa. Prato de madeira Camicado, base dos sprays Rica Festa

Em 2016, pela primeira vez depois de 20 anos, o grupo de vizinhos da jornalista **Livia Deodato** se animou e fez uma festa junina conjunta. Teve gente responsável pelas brincadeiras, outras pela comida... Deu tão certo que ela quer repeteco este ano. A gente aqui adora um espírito colaborativo e, nas páginas a seguir, você confere ideias de serviço, comidinhas e organização para botar de pé um arraial de arromba! Livia e o roteirista Julio Cruz Neto, aliás, têm sorte: moram numa vila na Zona Oeste de São Paulo, com sobrados de fachada colorida e vizinhos muito boas-praças. O clima de comunidade feliz é quase um sonho irrealizável para muitos, mas às vezes o sonho alcança a gente – e nada como uma forcinha para ele tomar corpo. Por que não propor uma festa na praça, ou na rua do bairro, com vinho quente servido dentro da maçã (ideia do **Zest Cozinha Criativa**, que criou as receitas desta reportagem), feno no lugar das cadeiras, bandeirolas de roupinha? O importante é ter boa vontade – algo que a turma de Livia tem de sobra. “Temos um grupo no WhatsApp, então vira e mexe tem alguém pedindo algo emprestado. Antes de sair desesperado para comprar, a gente pede. Já nos salvaram com furadeira, com tomates...”, conta ela, que nesse mesmo impulso criou em janeiro o **Escambo de Talentos**, um grupo no Facebook que funciona como um mural de interessados em pequenos serviços e habilidades: alguém pede uma aula de pintura, e em troca oferece biscoitinhos, por exemplo. Um sucesso, a página já tem 14 mil inscritos, do Brasil e do exterior. A vizinhança de Livia cresceu bonito. ©





O jardim da prosa tem feno coberto de chita e fogueira falsa e ecologicamente correta, feita sem troncos e fogo de papel colorset recortado. Feno S.J. Fenas, regado por Jardineiro Fiel, chapéus Rica Festa, bandeja e copos Camicada.



●●●●●●●●●●

- 1 • Um toque rural na festa urbana de vila • 2 • Para um efeito sorriso imediato: garrafinhas de suco tampadas com chapeuzinhos de palha. Garrafas Camicado, caixote de tronquinho Rica Festa • 3 • Ih, bandeirinha de comer! Batatas temperadas com páprica, do Zest Cozinha Criativa



.....

Quentura boa! O vinho é aquecido com açúcar em ponto de caramelo, cravo e canela,
servido dentro da maçã sem a polpa (guarde cubinhos da polpa para servir com o vinho).
Dica: passe limão na parte interna da maçã para ela não oxidar. Fonte: Lopes Camicaro



●●●●●●●●●●

1 • A placa sinaliza o lugar onde procurar os refrescos. Bandeirinhas Rica Festa • 2 • Julio Cruz Neto, comandando a estação de bebidas. Suqueira, pote e canecas Camicado, paletes Atelier 2 de Paus • 3 • Correio muito elegante, com envelopes de papel kraft costurado e corações de retalhos de tecido, por Cris Guimarães

apoco este espetada em palitinhos de plástico que um
de crochê e bowl de madeira Camicado, guardanapo Rica Fest





•••••

1 • Sanduíche de carne louca, servido em latinhas vestidas de chita • 2 • Clara não desgruda da boneca Rosinha. Chapéu e tiara da boneca Rica Festa • 3 • Saquinhos de papel kraft para os brindes e comidinhas da festa, com colagem de barraquinhas no papel colorset colorido, de Cris Guimarães. Base de tronco e carriola Rica Festa

A panelinha em papel que imita palha de milho, feita
pela Zéia Criativa. Tronco e bandeirinhas Rica Festa



RECEBER COM CHARME

COMPREendendo

Nós na fita!

SE UM LAÇO JÁ MUDA TUDO, IMAGINE
UMA PROFUSÃO DE TIRAS COLORIDAS.
AMARRE-SE NESSAS IDEIAS DE DECORAÇÃO!

Fotos Elisa Correa • Realização Cláudia Pixu • Produção Ellen Annora

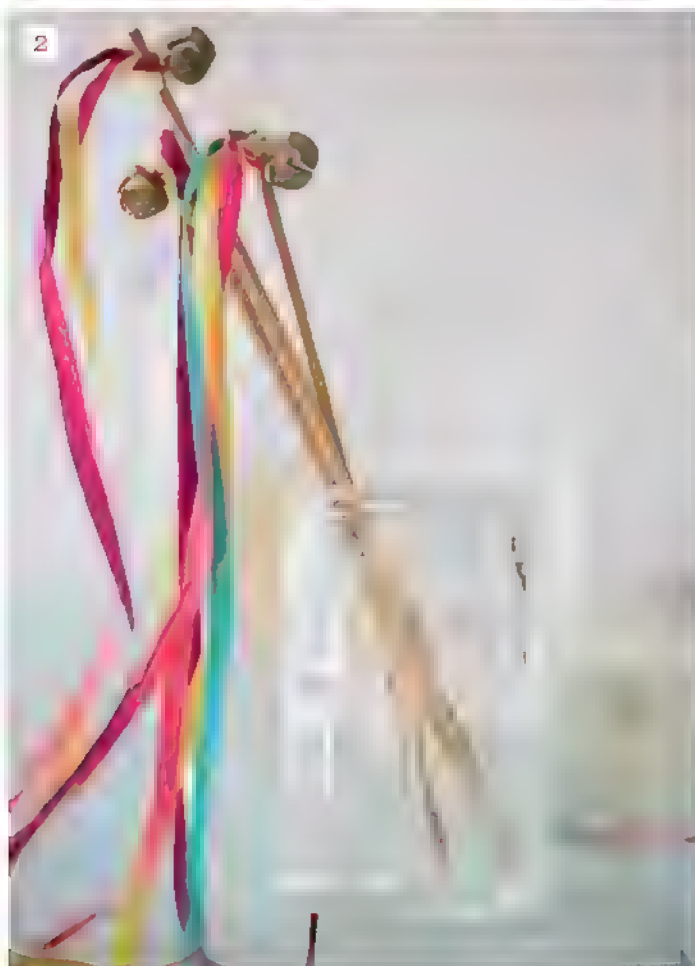
●●●●●●●●●●

Presas a um barbante, as tiras em tons pastel formam um cordão que dá ares de festa por onde passa: na janela, em volta da mesa, você decide. Fitas Armarinhos Fernando e IM Streck

●●●●●●●●●●

A cadeira está meio desgastada? Com fitas decorando o encosto, ninguém há de notar. Fitas IM Streck





•••••

1 • O laquinho com um penduricalho não fica nada a dever a um anel de guardanapo convencional. Guardanapo Valencien, prato e jogo americano Villa Pano • 2 • O mexedor de drinques de palito com guizo e fitinhas é só alegria • 3 • Criança feliz, tiras ao vento: o balanço decorado vai render as melhores fotos da festa. Balanço Fábrica de Ideias. Todas as fitas são de Armarinhos Fernando e IM Streck

●●●●●●●●●●

O vaso de terracota básico vai chamar a maior atenção com a ajuda de um bastidor de bordado amarrado com fitas Armarinhos Fernando





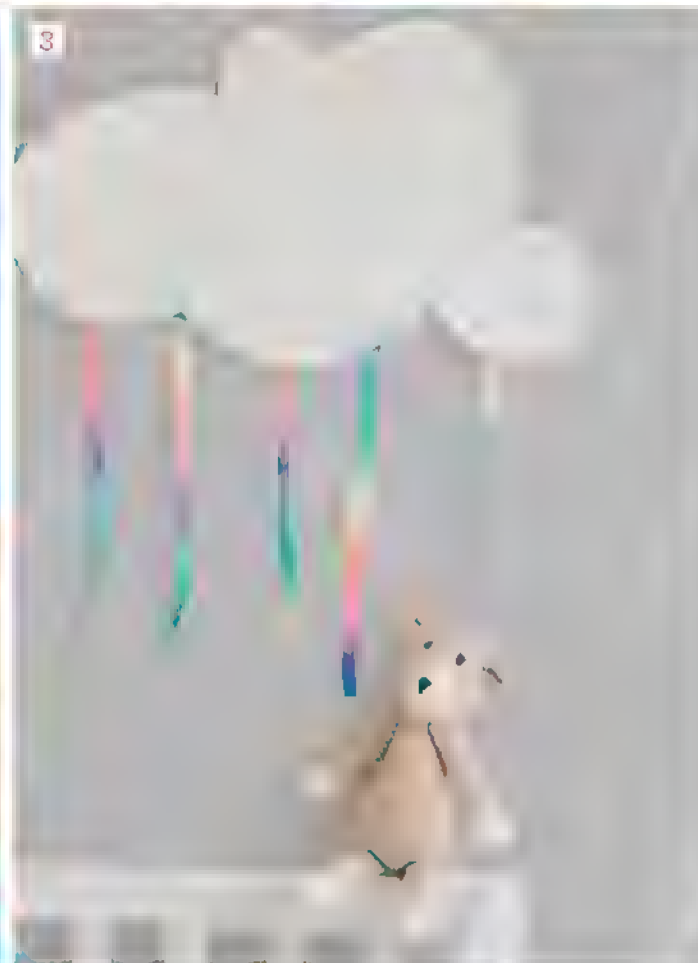
●●●●●●●●●●

A rusticidade da juta ganha um ar romântico com uma banda passeando pela trama.
A ideia também vale para caminhos de mesa e toalhas. Fita Armarinhos Fernando

●●●●●●●●●●

Faixas de cetim e gorgorão transpassadas formam uma trama quadriculada que cria um efeito surpreendente na mesa. Louças, talher e guardanapo Villa Pano; fitas Armarinhos Fernando; taça e prato com pé Blue Gardenia





●●●●●●●●●●

1 • Jeito charmoso de organizar os talheres num serviço americano. Fitas IM Streck • **2** • Com uma longa banda de tecido envolvendo a cúpula, você ganha um abajur novo em instantes. Sobreponha ligeiramente as bordas para obter um efeito plissado. Fita Armarinhos Fernando • **3** • Tiras delicadas fazem uma chuva colorida cair da nuvem de cartolina. Fita Armarinhos Fernando

321 -

.....

Versão cheia de cor e leveza das velhas cortinas de porta,
com fitas Armarinhos Fernando e IM Streck

Por Cláudia Pixu *

Questão de gosto

Moda é uma coisa engraçada. Às vezes, nos desfazemos de algo e depois bate um superarrendimento. Tanta coisa que deixei pra lá só por não ter espaço para guardar. Peças que mais tarde achei cafona, sem utilidade, e hoje mataria para ter de volta.

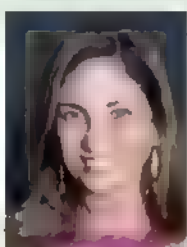
Outro dia, nossa diretora, a Patrícia, me fez uma pergunta vinda de uma amiga dela e me pegou de surpresa. Na hora, não soube responder. A dúvida era o que fazer com as velhas baixelas de inox – aqueles jogos de travessas de aço, um must entre os presentes de casamento nos anos 80 e 90. Com o tempo, elas foram se modernizando e agora algumas têm um design bem bacana. Já os modelos daquela época, realmente, até hoje não faço questão de ter. Pensei e não vi salvação, só me veio na cabeça sugerir para ela doar para alguém.

Mas tanta coisa vai e vem nessa vida, que a gente nem sabe mais se gosta ou não, se guarda ou passa pra frente. Veja o abacaxi, por exemplo. Está em alta, aparece em tudo: cerâmica, estampas e até cabo de talher. Já publiquei no meu Instagram minha paixão pelo tema, tenho vários abacaxis lá em casa. E o balde de gelo em formato de maçã? Que casa de avó que não tinha um? Também tenho o meu, que às vezes vira cachepô de vasos.

Mas voltando à dúvida inicial: pensando mais uma vez, acabei achando algumas possíveis ideias para a pobre baixela que desprezei. Não vejo muita graça em usar peças de inox para servir a refeição, remete a frio, não me dá vontade de comer algoquentinho servido em inox. Então, pensei em novos

usos para elas. O prato maior pode ser pendurado na parede da cozinha para prender recados ou receitas. Como ímã não gruda em inox, uma solução seria usar uma fita decorada, do tipo washi tape, para segurar os papéis. Travessas menores servem de base para vasilhinhos de suculentas e viram um centro de mesa. A sopeira sem a tampa se transforma em um belo bowl. E se a baixela tiver história e o apego for grande, oras, nada impede que ela vá para a mesa no dia a dia em família. Quando for receber amigos em casa, no entanto, é hora de elas voltarem para o armário e esperarem até o dia seguinte.

Por fim, um parágrafo difícil de escrever. Sempre sonhei em fazer uma revista como esta, com fotos grandes, onde a imagem fala por si, com ideias e receitas fáceis de fazer, onde a arte de receber bem é passada de uma maneira gostosa aos leitores. Então, quando a Renata Rangel, jornalista e ex-diretora de Casa e Jardim, me chamou para participar do projeto de Casa e Comida – uma revista diferente de tudo que existia no mercado – fiquei superanimada. Essas páginas lindas são trabalho de uma equipe, onde todos são importantes. Bem, esta é nossa última edição. Agora, vou levar minhas caseirices para a revista Casa e Jardim, onde tudo começou quando vim para a Editora Globo, em 2005, como colaboradora. Espero que eu seja tão feliz quanto fui por esses anos em Casa e Comida, que para sempre será meu xodó. Encontro vocês nas páginas de Casa e Jardim e nas redes sociais. Obrigada pelo carinho que sempre tive de todos vocês e pela delicadeza com que nossa equipe sempre foi tratada!



* Cláudia Pixu é editora-executiva de Casa e Comida e especialista em receber bem.

Bolo de chá e iogurte,
com recheio de ricota
e mascarpone, tudo

decorado com frutas e hortaliças.

No ponto

.....
DICAS E RECEITAS PARA DEIXAR
OS ENCONTROS MAIS GOSTOSOS

PEIXE DO DIA

ESCABECHE É UMA DAS ATRAÇÕES DO NOVO MENU DEGUSTAÇÃO DO MANÍ

O 11º aniversário do Maní, comemorado em março, foi um momento de renovação da casa. Com a saída do chef Daniel Redondo da sociedade, Helena Rizzo assumiu a cozinha solo e aproveitou para criar, mas sem mudanças radicais. Um dos pratos é a **escabeche**, que já integrava o menu-degustação (R\$ 470, com 12 tempos) e foi mantida pelo sucesso. A inspiração vem das conservas ibéricas, mas com um toque mais cítrico, e a matéria-prima muda conforme os humores do mar. Fornecedor de pescados do Maní, o peixeiro e chef Cauê Tessuto entrega o que tem de mais fresco no dia. “Prefiro peixes que caíram em desuso, como a manjubinha, a sardinha e a sororoca, que considero tão nobres quanto um robalo”, recita a chef. “A escabeche é um tratamento ótimo. Com a marinada, as espinhas amolecem completamente.”

MANÍ R. Joaquim Antunes, 210, Jardim Paulistano, São Paulo, SP, tel. (11) 3085-4148, manimanioca.com.br.
3ª e 4ª, das 12h às 15h e das 20h às 23h30; 5ª, das 12h às 15h e das 20h às 23h30; 6ª, das 12h às 15h e das 20h30 à 0h;
sáb., das 13h às 16h e das 20h30 à 0h; dom., das 13h às 16h. Cartões de crédito: todos.



A escabeche também é uma técnica de conservação de peixes. O molho da marinada amacia os espinhos e permite que o peixe seja consumido integralmente

online

CONFIRA A RECEITA ABAIXO EM
REVISTACASAECOMIDA.COM.BR



(1)

PORTUGA CARIOCA

NOVO GASTROBAR SASSÁ TEM MENU DE PRATOS
E PETISCOS D'ALÉM MAR

O português Salvador Almeida gosta de homenagear a terra natal. Depois de fechar o bar El Gordo, no Leblon, ele acaba de inaugurar, no mesmo ponto, o gastrobar Sassá – seu apelido de infância. O menu retrata suas origens. Elaborado com o chef Claudio Silame, foca receitas típicas. Estão lá os bacalhaus, polvos e afins, mas vale a pena prestar atenção nos petiscos, inspirados nas famosas tascas lisboetas. Um dos pontos altos é a **alheira com ovo** (R\$ 50) – o tradicional embutido, assim como o ovo com gema mole, são regados com azeite trufado e servidos com pão artesanal, em porção para compartilhar.

SASSÁ Av. General San Martin, 1.219, Leblon,
Rio de Janeiro, RJ, tel. (21) 3079-9581. 3ª e 4ª,
das 17h às 2h; de 5ª a dom., das 16h às 0h.
Cartões de crédito: todos.

online

CONFIRA A RECEITA ABAIXO EM
REVISTACASAECOMIDA.COM.BR



(2)

É UMA BRASA

NO NOVO CÓR, GRELHA, CHAPA E FORNO
SÃO ALIMENTADOS A LENHA

Titular do premiado Osso Carnicería & Salumeria, em Lima, o chef peruano Renzo Garibaldi assina o menu do novo Cór, inaugurado em São Paulo pelo restaurateur Alexandre Mora em uma área tranquila do Alto de Pinheiros. Praticamente todas as suas receitas, executadas no dia a dia pela chef Thais Alves, passam por uma enorme churrasqueira a lenha – e trazem aquele gostinho defumado peculiar. É caso até mesmo do **arroz espanhol com vegetais** (R\$ 49): todos os legumes usados no caldo base, no molho romesco (de origem espanhola) e na montagem do prato, passam pela brasa.

CÓR Pça. São Marcos, 825, Alto de Pinheiros, São Paulo,
SP, tel. (11) 3726-2908. De 3ª a 6ª, das 12h às 15h
e das 19h às 23h; sáb., das 12h às 17h e das 19h às 0h;
dom., das 12h às 17h. Cartões de crédito: todos.



●●●●●●●●●●

1 • Os gominhos de rabo, em temperatura ambiente • 2 • Marianna Schmidt no preparo do prato • 3 • O arroz de rabada com agrião

De cabo a rabo

NOSSA DESIGNER COMPROU, PREPAROU E COMEU COM GOSTO UM DOS MAIS SABOROSOS CORTES BOVINOS

Texto **Marianna Schmidt** • Fotos **Alexandre Disaro** • Realização **Cláudia Pixu**

Rabada é o que parece: um prato grandioso. Eu, que não tenho costume de fazer pratos assim, embora adore cozinhar só pra mim, resolvi encarar o desafio. Ideal pra um almoço de domingo, que reúne família e amigos em volta de uma caçarola, e permite um cochilo coletivo depois.

Ao contrário de outros cortes de nomes enigmáticos, o rabo é exatamente o que diz ser. É uma parte bastante gordurosa do boi, e por isso tem fama de comida pesada. A carne envolve os ossos articulados – pense que é a continuação da coluna do bicho –, o que faz com que o prato tenha bastante colágeno e sabor bem marcante. A rigidez, entretanto, se trabalhada com paciência no fogo, revela um sabor delicioso.

Não frequento açougue, e estava com medo de errar já na hora de escolher. No primeiro estabelecimento que visitei, encontrei apenas pacotes da carne congelada: aprendi ali que carne com osso só pode ser vendida congelada, a não ser que a carcaça do animal seja trabalhada lá mesmo. Funciona assim para evitar contaminações. Regras da Anvisa.

Mas eu queria o rabo fresco, então segui em frente. No mercado seguinte, havia um açougue desses que trabalham o bicho todo e o açougueiro tinha acabado de cortar alguns rabos. Ele me ajudou a escolher a bandejinha de rabo com menos gordura.

Os dois pontos mais importantes no preparo da rabada são reduzir a quantidade de gordura do prato e deixar a carne bem macia, descolando do osso. Deve-se começar tirando o excesso de gordura com a faca – o que você pode pedir ao açougueiro. A partir disso, me fiz de cientista na cozinha e testei dois mé-

todos de cocção, antes de ter um pra chamar de meu.

No primeiro, o rabo vai para a panela de pressão por meia hora. O caldo é coado e reservado na geladeira até o dia seguinte, o que dá tempo de uma crosta de gordura subir à superfície, pronta para ser jogada fora. Caldo coado e carne voltam à panela, com temperos, para finalizar. O segundo método consiste em preparar toda a rabada em panela comum, para, depois de pronta, guardar na geladeira, esperar formar a crosta de gordura e retirá-la, esquentar e servir. Outro método bastante popular é ferver três vezes a carne, desprezando a água, e então partir para a receita. O problema é que essa água que tira a gordura leva embora também o sabor da carne, que muito me interessa. Por isso, dispensei esse processo.

Ao contrário das minhas expectativas, a panela de pressão foi a grande campeã. Depois de 30 minutos, a carne estava realmente derretendo, bem no ponto. Já o cozimento no fogo lento... Puxado. A carne demorou nada menos que seis longas horas de cozimento para começar a ficar macia, e mesmo assim não chegou aos pés da textura da preparada na pressão. Talvez, com um rabo de melhor qualidade, o cozimento tivesse sido mais rápido. Retirar a gordura horas depois também foi decepcionante, já que pouco havia subido, o que deixou o prato um pouco rançoso.

No fim, fui feliz por ter cozinhado para um batalhão: preparei um arroz de rabada que comi inteiro e virou uma das receitas preferidas da vida. No próximo almoço com casa cheia, vai ter rabada, sim! Comprada fresca, cozida na pressão e com um soninho dos justos no final.



o ponto

• A HISTÓRIA DO PETIT GÂTEAU •



•••••

Petit gâteau do Le Vin: o tempo de forno não pode ultrapassar
10 minutos, para garantir o interior cremoso

Pressa com perfeição

COM INTERIOR MEIO CRU (TERIA SIDO UM ACIDENTE?), O PETIT GÂTEAU É UM DOS GRANDES ACERTOS DA GASTRONOMIA

Texto **Cíntia Bertolino** • Foto **Elisa Correa** • Realização **Cláudia Pixu**

Ele caminha para se tornar atemporal. Há décadas frequenta o cardápio de muitos restaurantes por uma razão bem simples: quem há de resistir ao bolinho de chocolate e seu creme aveludado que escorre na primeira colherada? Apesar da simplicidade e do tamanho, o petit gâteau é um doce adorado, mas quando desprezado (é raro, mas acontece), detestado com a mesma intensidade. Favorito da confeitaria internacional, é difícil saber com precisão a origem, mas não faltam hipóteses e chefs que reclamem sua autoria.

Uma delas dá conta que o petit gâteau teria sido obra de um aprendiz meio desastrado. O cozinheiro teria deixado o forno atingir uma temperatura muito alta, o que teria assado o exterior e deixado o interior do bolo quase cru. Há também quem aponte o chef francês radicado nos Estados Unidos Jean-Georges Vongerichten como autor da façanha – Vongerichten, aliás, acaba de assinar o cardápio do Palácio Tangará, aberto em São Paulo. Mesmo nas mãos de um chef tão habilidoso quanto Jean-Georges, a receita teria surgido a partir de um erro; um desequilíbrio na proporção de farinha de trigo na preparação que teria deixado o interior do bolo cremoso. Quando se abriu o forno, voilà.

Já o chef pâtissier americano David Lebovitz, que há anos vive na capital francesa, discute algumas teorias sobre a origem do petit gâteau em *Minha Cozinha em Paris* (editora Zahar). No livro, Lebovitz conta que conhece ao menos três chefs renomados

que reivindicam a autoria do bolinho, e cita também o vencedor de um concurso de culinária nos EUA, em 1966, que teria conquistado os jurados com uma sobremesa chamada túnel de fudge cremoso.

Controvérsias à parte, um dos precursores da moda do petit gâteau é o chef francês Michel Bras que, em 1981, criou o coulant au chocolat, um bolinho de chocolate recheado com uma ganache congelada, que no forno se tornava cremosa. A sobremesa encantava com texturas inesperadas: a maciez da massa, combinada ao recheio untuoso que surgia de repente, era um espetáculo para os olhos.

No Brasil, o petit gâteau começou a aparecer nos anos 90, com a leva de chefs franceses radicados em São Paulo. Erick Jacquin orgulha-se de ter sido um dos primeiros a introduzi-lo num cardápio paulistano, em 1995, no Le Coq Hardy. É dele a receita do petit gâteau do **Le Vin**, publicada nesta edição. A sobremesa é servida desde a abertura da casa, em 2000 (R\$ 19,80). “Faz sucesso desde a inauguração, é a queridinha de todos”, diz o chef executivo Fred Barroso. O preparo, que leva muita manteiga, ovos e gemas, vem da época em que Jacquin comandava a cozinha do Café Antique, no final dos anos 90, antiga casa dos mesmos donos do Le Vin.

A aceitação do petit gâteau por aqui foi tamanha que o bolinho acabou ganhando várias versões brasileiras: tem de doce de leite (criação de Carla Pernambuco), de queijo e goiabada, de capim-santo, de pequi e até de guavira, fruta nativa do Centro-Oeste.

AO PONTO

• 100% NATURAL •

1

2

3

4

5

6



Ciclo sem fim

CANA-DE-AÇÚCAR VIRA BEBIDA, DOCE, TEMPERO... CONFIRA A VERSATILIDADE DESSA PLANTA NA COZINHA

Texto **Luciana Mastorosa** • Foto **Elisa Correa** • Realização **Cláudia Pixu**

Como já dizia Gilberto Freyre, o açúcar deu ao Brasil “mais do que nome: renome”. Extremamente popular, esse adoçante natural é possivelmente o derivado mais conhecido da cana-de-açúcar, produto fundamental no nosso passado colonial. Ainda hoje, o Brasil ocupa o posto de maior exportador de cana, com uma estimativa de 647,63 milhões de toneladas para a safra 2017/2018, segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Nativa da Nova Guiné, a cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) foi domesticada na Ásia e trazida para cá na época do Descobrimento. O grande diferencial dessa gramínea que alcança até 6 metros de altura é sua quantidade de sacarose, cerca de 15%. Da cana se aproveita tudo, até o bagaço e resíduos de colheita. Sua fermentação também resulta em um ingrediente inusitado: o glutamato monossódico, usado como realçador de sabor. Selecionamos abaixo alguns dos mais conhecidos derivados da cana utilizados na cozinha.

1 • GARAPA O suco fresco da cana moída é a tradicional garapa, dulcíssima, servida em quase todas as feiras livres do país. Pode ser misturada a outros sucos, como limão, maracujá ou abacaxi, pois a acidez ajuda a equilibrar a doçura intensa.

2 • CACHAÇA Artesanal ou industrializada, branca ou envelhecida, a cachaça é bebida imortalizada na caipirinha de todo fim de semana. Depois de decantado e filtrado, o caldo de cana é fermentado e destilado para a obtenção da bebida. Há quem acrescente um pouquinho de aguardente na feijoada, para dar um toque especial.

3 • MELADO O melado de cana, também chamado melaço, é um xarope obtido do caldo de cana fervido até ficar bem grosso e viscoso, com textura parecida com a do mel de abelha. É rico em minerais como cálcio, magnésio e ferro, e pode ser usado de diversas maneiras na cozinha.

4 • RAPADURA Tipicamente associada ao Nordeste, é uma rica fonte de energia. Obtida a partir do caldo de cana fervido e cozido até cristalizar, a rapadura é vendida em quadrados ou retângulos firmes. Com sabor intenso de cana, pode ser consumida pura ou derretida e, se bem acondicionada, dura muito.

5 • GLUTAMATO MONOSSÓDICO Glutamato é um aminoácido presente naturalmente em alimentos como queijo, tomate e cogumelos, conferindo o chamado sabor umami. Industrialmente, o glutamato monossódico é obtido a partir da fermentação da cana. Usado como tempero, o produto é tema de discussões sobre seus efeitos no organismo, com defensores e críticos ferrenhos.

6 • MASCADO É o açúcar mais rico em nutrientes e de sabor mais pronunciado, por não passar por filtragem nem branqueamento. Também é obtido a partir do caldo de cana fervido, do qual se retiram as impurezas.

FONTES Açúcar, de Gilberto Freyre (Global Editora, 2007); Ageitec – Agência Embrapa de Informação Tecnológica; Portal Umami (umami.com.br); Conab – Companhia Nacional de Abastecimento; Comida & Cozinha, de Harold McGee (Martins Fontes, 2016).

BOLINHO À ESPANHOLA

BUÑUELOS DE CHOCOLATE ENTRAM NO MENU DE SOBREMESAS DO TANIT

Tradicionais na Espanha e nos países sul-americanos de colonização espanhola, com presença garantida nas festas religiosas como o Natal, o Ramadã e o Hanukkah, os buñuelos lembram muito os nossos bolinhos de chuva. Embora cada país faça do seu jeito – na Colômbia levam queijo, enquanto cubanos e dominicanos colocam mandioca na massa –, todos têm em comum a fritura por imersão. No restaurante espanhol Tanit, em São Paulo, a chef pâtissier Bia Bosch também frita seus **buñuelos** (R\$ 26 a porção), que chegam à mesa ainda quentes. Dentro, porém, vai uma surpresa capaz de enlouquecer qualquer chokolatra. “Meus toques autorais são o recheio de ganache de chocolate amargo e o açúcar de especiarias, que costumo ter sempre na cozinha porque deixa as sobremesas menos enjoativas, doces na medida certa.”

TANIT R. Oscar Freire, 145, Jardim Paulista, São Paulo, SP, tel. (11) 3062-6385, restaurantetanit.com.br. 3ª a 5ª, das 12h às 15h e das 19h30 às 23h30; 6ª, das 12h às 15h e das 19h30 à 0h; sáb., das 12h30 às 16h30 e das 19h30 à 0h; dom., das 12h30 às 16h30. Cartões de crédito: todos.



O que era bom ficou melhor: bolinhos de chuva espanhóis, chamados de buñuelos, com ganache de chocolate no interior

online

CONFIRA A RECEITA ACIMA EM REVISTACASAECOMIDA.COM.BR

online

CONFIRA A RECEITA ABAIXO EM
REVISTACASAECOMIDA.COM.BR



(1)

DELÍRIO ÁRABE

BUFÊ KATIA HANNEQUIM GASTRONOMIA
RECRIA O TRADICIONAL BAKLAVÁ

Descendente de árabes, a chef Katia Hannequim recria, nas festas do Rio de Janeiro, o clima dos banquetes da Síria, do Líbano e do Marrocos. Um de seus doces mais procurados, o **baklavá** (R\$ 8 a unidade) é uma verdadeira explosão de sabores – e aparece em versão bem diferente dos folhados de massa filo mais comuns servidos nos restaurantes. Katia empilha três camadas de massa folhada, bem crocantes, intercaladas com recheio de nozes. Por cima de tudo, vão damascos frescos sapecados na grelha e pistache moído. Para completar, aquela caldinha doce feita com água de flor de laranjeira e especiarias, praticamente obrigatória na doçaria árabe.

KATIA HANNEQUIM GASTRONOMIA
Rio de Janeiro, RJ,
tel. (21) 99395-3030.

online

CONFIRA A RECEITA ABAIXO EM
REVISTACASAECOMIDA.COM.BR



(2)

FICA, VAI TER BOLO

BAR MEGUSTA SERVE SOBREMESAS
DA CONFEITARIA DA FEIRA AO BAILE

Um dos novos empreendimentos da chef Renata Vanzetto em São Paulo, o bar MeGusta tem menu inspirado nas potentes cozinhas mexicana, peruana, tailandesa e vietnamita. Difícil percorrer tamanha profusão de temperos sem sentir aquela vontade louca de comer um doce depois – o que Renata resolveu em parceria com a chef Roberta Julião, da confeitaria Da Feira ao Baile. Todo dia, o bar oferece um dos bolos da casa, em fatias (R\$ 18). Como as receitas variam diariamente, torça para encontrar o **bolo brownie de cacau**, que leva recheio de brigadeiro de pistache e cobertura de brigadeiro tradicional, feito com chocolate meio amargo. Precisa explicar por quê?

MEGUSTA BAR R. Bela Cintra, 1.551, Jardim Paulista,
São Paulo, SP, tel. (11) 3081-8358. De 3ª a 6ª, das 19h à 1h;
sáb., das 14h à 1h. Cartões de crédito: todos.

PONTO

EXCLUSIVIDADE

Dom Geovane

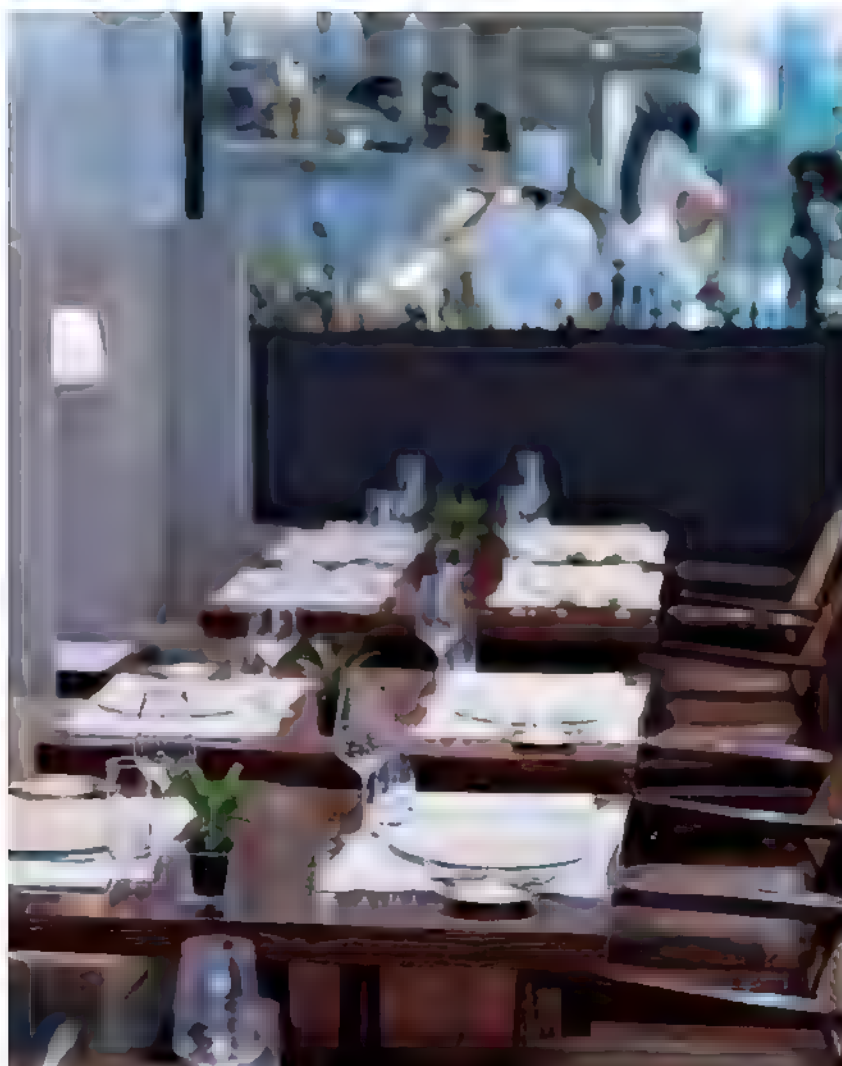
COM BRIO, SORTE E TALENTO, GEOVANE CARNEIRO, BRAÇO DIREITO DE ALEX ATALA NO D.O.M., ESCREVE SUA HISTÓRIA NA COZINHA

Texto **Olivia Fraga** • Fotos **Rogério**



●●●●●●●●●●

À esq., o salão do D.O.M., em São Paulo. Acima, Geovane Carneiro dentro da cozinha, onde aprendeu de tudo: foi copeiro, pia, chapeiro e, há 17 anos, é chef



Mesas preparadas para o serviço do restaurante, com cozinha envidraçada para o cliente observar o vaivém (à esq.). À dir., ravióli de pupunha com recheio de vatapá e beldroega

Golpes de sorte não explicam sozinhos o traçado da vida. Geovane Carneiro, chef do D.O.M., em São Paulo, é um grande exemplo. Sorte e talento, conjugados, explicam. Em maio, ao subir no palco do Hotel Unique para receber suas duas estrelas Michelin, Alex Atala carregou Geovane consigo. É uma jornada e tanto para quem veio a São Paulo e venceu. E pensar que tudo começou com a venda de um cavalo...

ATO 1: DE COITÉ PARA O MUNDO

Carneiro, 42 anos, quase 1,90m de altura, é sujeito de fala pausada e olhar gentil. Com o tempo se solta e vai sorrindo, timidez é só no começo. Parece que já viu de tudo – ou de muito, ou de tudo um pouco. Mas fala aos poucos, precisa ser perguntado. Conceição do Coité, no sertão da Bahia, lhe emprestou o jeito de pensar e a solidez. Criou-se numa comunidade sertaneja, perto de galinha e plantação de mandioca.

No mapa, Coité fica próxima a lugares com evocações de Guimarães Rosa – Valente, Salgadália, Santaluz, Araci. José Marques, o pai, negociava cavalos; a mãe, Lourdes, cuidava da casa e fazia (e ainda faz) boa comida. O menino queria mais: aos 18, foi conhecer Salvador no verão. Trabalhou num quiosque e voltou a Coité já sabendo que partiria outra vez, e dali para sempre, rumo a São Paulo. “Dó mesmo foi ter de vender meu cavalo para pagar a passagem”, conta ele, lembrando de Playboy, o quarto de milha de pelo preto que deixou para trás.





À esq., visual do salão do D.O.M. a partir da mesa de mármore preto, destaque no ambiente.

À dir., robalo curado em molho ponzu de açaí e cará filetado, criação de Geovane

ATO 2: CRIA DE COZINHA

Geovane precisa ser instigado para falar, mas tem uma bússola na língua. Foi o paladar que lhe deu direção. Fala com precisão dos sabores de suas criações no menu-degustação do D.O.M., como o robalo curado em molho ponzu, açaí e cará – não há ingrediente perdido para ele, a polpa de açaí vira caldo apurado no fogo e purê que serve de leite para o peixe. Só não deixe de bobeira um punhado de cominho perto dele: Carneiro odeia o cheiro da especiaria, tem paúra do gosto. “Ele rouba o sabor do alimento, não dá!”

Até descobrir o talento que tinha logo de nascido, demorou um tanto. Passou seis meses desempregado morando com primos em Embu das Artes. Tentou vender coco e em seguida arranjou emprego de faz-tudo numa lanchonete da Rua Costa Carvalho, em Pinheiros. Lá veio a sorte: um dia teve de replicar a receita de coxinha do cozinheiro, que faltou. Todo mundo percebeu que, enquanto a leva do titular demorava triste na vitrine, a de Geovane esgotava rápido. “Ficava furo, porque deixava parte do serviço adiantado para não ter de correr para fazer à tarde, mas vendia tudo de manhã e eu tinha de refazer três vezes ao longo do dia.”

Já no posto de cozinheiro, Geovane passava um tempo no balcão conversando com os clientes. Acabou por fazer amizade com o cunhado do chef Michel Darqué, que estudava inglês por perto. Foi ele quem o levou para conhecer Darqué, prestes a abrir o Restaurante 72, comandado por Alex Atala, que despontava na gastronomia





À esq., o chef Geovane Carneiro, em pose descontraída; segundo Alex Atala, o método de trabalho do chef trouxe serenidade à cozinha do restaurante. À dir., pirarucu com purê de açaí, azeite de ervas e cebolas

paulistana como um jovem promissor. Farejou algo importante no ar. “Oportunidade é uma vez só, a gente nunca sabe se vai ter outra de novo.” Topou a função de copeiro, mas era doido para virar garçom. Homem determinado, acredita que a necessidade de trabalhar só lhe empurrava para empregos com o mínimo de chance de crescer. Alex reparou que ele olhava interessado para os ingredientes, memorizando nomes e sabores. Aos poucos descobriu alho-poró, ciboulette, mirepoix. Belo dia – belo mesmo, 12 de junho, dia dos Namorados –, quem ficava na grelha faltou. Outra falta. Geovane o substituiu e, em quatro meses, foi convidado por Atala para ser seu sub-chef no Namesa. “Ele viu que eu era bom de replicar e manter consistência, era focado. Lembro que testamos juntos um caldo de vôngoles e ele preferiu minha receita, disse que era mais sutil.”

ATO 3: O REI DO DOM No passo de Atala, do Namesa veio o D.O.M., aberto há 17 anos e desde o primeiro dia na mira da crítica. “Naquela noite, ainda não haviam instalado o gás. A gente se virou para servir o coquetel com tudo preparado no forno ou servido frio”, lembra. De lá para cá, o restaurante ganhou relevância, e Carneiro, mais responsabilidade: comanda 15 pessoas na cozinha, chega às 10h30 e volta para casa, em Santana, na Zona Norte, à 1h da manhã. A mulher e o filho são compreensivos – ela, aliás, é cozinheira numa escola. Hoje, o D.O.M. serve 1.200 pratos diariamente, 100% do menu formatado para





Adereços e estimações: santinhos, cabaças e miniaturas de pássaros em um canto da cozinha (à esq.). Faca sobre tábuas na mesa central do restaurante (à dir.)

degustação, cuja autoria é partilhada com Atala. O ravióli de pupunha recheado de vatapá, aliás, foi fruto de tentativa e erro – ele nunca havia cozinhado vatapá na vida, e puxou da memória os sabores da Bahia.

De lembrança, Geovane também recuperou o acarajé a pedido de um cliente, num jantar (a receita foi parar no Dalva e Dito) e a galinhada da infância, prato que servia sempre para a brigada do restaurante e que parou o Minhocão durante uma Virada Cultural em São Paulo, em 2012. Olfato e paladar apurados, além de um incrível senso de ordem e “capricho”, como ele gosta de dizer, transformaram Geovane num chef robusto, formado dentro da cozinha, sem curso nem especialização. Foi terminar o colegial já em São Paulo, em 94. Segundo Atala, “Geovane é um cara com uma dedicação, um amor, um poder de superação sem igual. Ele se supera a todo momento. Na cozinha do D.O.M., temos um lema que diz: ‘não corre, não para, não fala’. Isso vem muito da minha observação do trabalho do Geovane. Ele é uma pessoa extremamente concentrada nas coisas que faz e trouxe serenidade para a cozinha. Esse lema eu atribuo completamente a ele”.

Vida transformada é vida que transforma. Dois de seus irmãos estagiaram no D.O.M. e hoje são cozinheiros: um é dono de restaurante em Salvador, outro trabalha numa casa da Zona Sul. Com mais de 30 anos na cozinha, Geovane não foi picado pelo bichinho da agulha e, diferentemente dos colegas, segue sem tatuagens – diz não ter coragem de fazer. A gente desconfia: coragem não parece lhe faltar. Só faltou mesmo virar garçom. ©

AO PUNTO

• CARNIÓFAGOS •

AQUEÇA ESSE *inverno*

COM ESTA SELEÇÃO DE RECEITAS
QUENTINHAS E BEM TEMPERADAS, NÃO HÁ
FRIO QUE RESISTA. BORA COZINHAR?

Texto Flávia G Pinho • Fotos Cacá Bratke • Realização Cláudia Pixu



●●●●●●●●●●

Acima, a sopa de milho com queijo de coalho e bacon, de Lelena Cesar, do Damádalê. Bandeja, guardanapos e bowls D. Filipa. Na pág. à esq., a polenta con sugo di spuntature, de Marco Renzetti, da Osteria del Pettiroso. Bowls e bandejas Le Lis Blanc Casa, guardanapos Santa Festa, copos e mesa D. Filipa



Aprovadíssima, a mocofava do restaurante O Mocofava, um dos mais tradicionais da cidade, leva paio, cominho e colorau. Bowls e guardanapos Le Lis Blanc Casa

Ok, a gente sabe que o inverno brasileiro não é lá tudo isso... O povo do Sul ainda tem o privilégio de curtir dias e noites com o termômetro lá embaixo. Mas o Sudeste volta e meia enfrenta veranicos fora de hora, enquanto o resto do país mal sabe o que é temperatura baixa. Ainda assim, esta é a temporada para matar a saudade daqueles pratos caldosos, quentes, que aquecem o corpo e fazem a alma se aconchegar. Nesta reportagem, você vai encontrar seis receitas assim. Tem moqueca baiana do **Coco Bambu**, amarelinha de azeite de dendê; tem polenta con sugo di spuntature da **Osteria del Pettiroso** – segundo o chef Marco Renzetti, o termo spuntature é a gíria romana para costelinha suína. Também da Itália vem a pappal pomodoro, sopa de tomates engrossada com pão, assinada pela chef Lelena Cesar, do **Damádalê**. De raiz 100% brasileira, trouxemos a sopa de milho com queijo de coalho e bacon, criação da chef Yasmine Bahiense, do **Margot Bistrot**, e o famoso caldo nordestino que deu nome ao bar **O Mocofava**, fundado há 41 anos, em São Paulo. Ah, já ouviu falar de karê? O curry japonês aparece aqui em sua versão tradicional, por Telma Shiraishi, do **Aizomê** – de tão quente, o prato só aparece no menu durante o inverno. A hora de esquentar a barriga no fogão é essa! ©





.....

A moqueca do Coco Bambu vale o ano inteiro, mas com uma pimentinha é perfeita para dias frios. Travessa D. Filipa, bandeja Acervo Brutto, bowl Le Lis Blanc Casa, guardanapo D. Filipa, colher de service Ilkka Rönkä



•••••

Conforto nipônico: karê, o curry japonês com legumes, carne e gengibre, tem receita de Telma Shiraishi, do Aizomê. Bandeja de madeira, prato e bowls de porcelana D. Filipa; colher Acervo Brutto; potes de vidro Santa Festa



.....

Pão embebido em tomates esmagados: a pappa al pomodoro de Helena Cesar não tem como dar errado.
Prato D. Filipa, jogo americano Le Lis Blanc Casa, guardanapo D. Filipa, porta-velas Santa Festa

Duplamente caseiro

Ricota, togar e mascarpone não precisam de dias e dias de cura. Em algumas horas, você já terá queijos caseiros com uma cremosidade toda especial. Veja como fazer no Nosso Guia

FAZER IOGURTE, RICOTA E ATÉ MASCARPONE
EM CASA É MAIS FÁCIL DO QUE VOCÊ IMAGINA!
PERIMENTE E DEPOIS USE ESSES INGREDIENTES
EM RECEITAS INCRÍVEIS, DOÇES E SALGADAS

Fotos e receitas StockFood / Great Stock!



Prato único: a lasanha e mosa de frango leva ricota e mascarpone
e é finalizada com cogumelos refogados



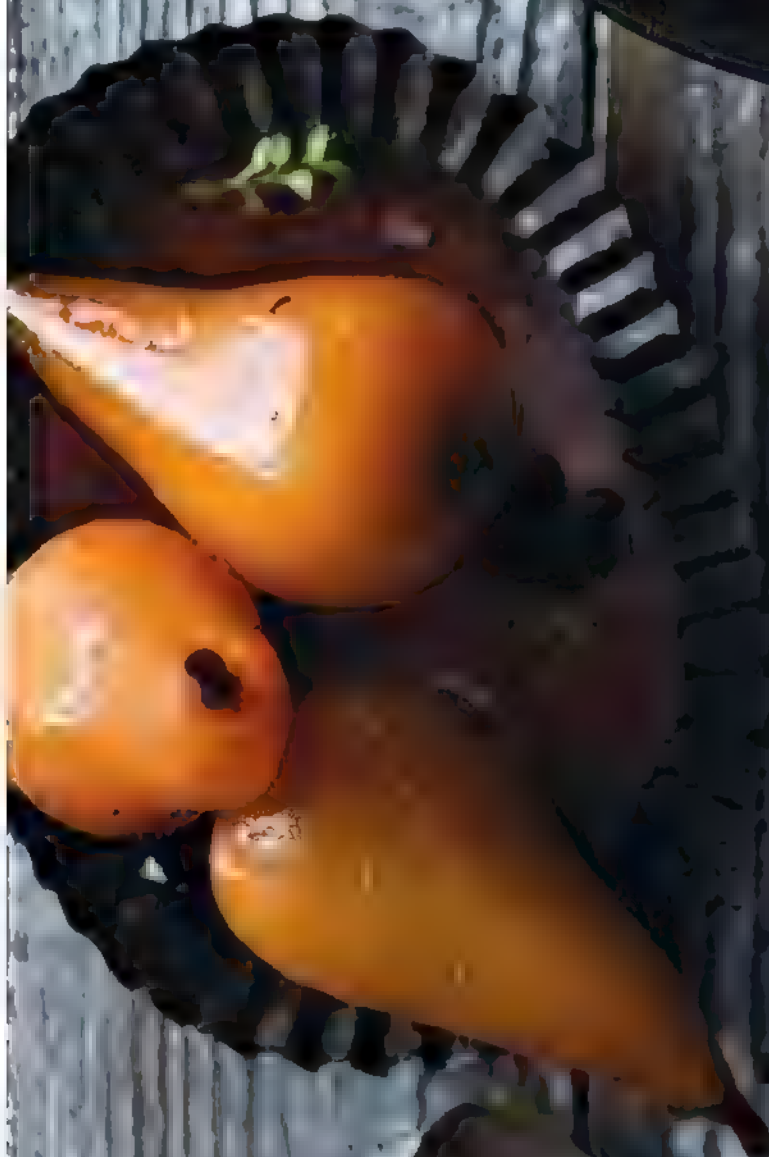
A versão salgada de cheesecake (à esq.) mistura cream cheese, ricota e parmesão, sobre uma base feita de bolachas trituradas. A mistura de queijos ainda recebe uma dose de polpa de alho assado. À dir., receita diferente para o tradicional arroz-doce: aqui, ele ganha a cremosidade do mascarpone, é polvilhado com açúcar mascavo e maçaricado, para ficar com uma crosta caramelizada



Depois de dourado no fogão, o frango assado com creme vai ao forno mergulhado numa mistura de iogurte, leite, mostarda, caldo de frango e ervas

AO PONTO

• MUITO LEITE •



.....

Peras cozidas no vinho, superlight! Bem, que tal acompanhar as frutas com uma mousse de chocolate branco, com creme de leite e mascarpone caseiro?

manja e uma dose de me



Por Bela Gil*

Gordura não é palavrão

As gorduras são essenciais para nossa saúde, mas por muitos anos foram vistas como vilãs, principalmente do sistema cardiovascular e do corpo esbelto. Esse mito está caindo por terra e sabemos hoje que as gorduras podem nos proporcionar prazer, saciedade e saúde. Mas nem todas são iguais: há as mais saudáveis e as nem tanto. E para uma ingestão saudável de gordura é preciso saber não só o tipo dela, mas também quando, como e quanto comer. As saturadas, que encontramos nas carnes, laticínios, no coco e no dendê não oxidam, ou seja, não estragam com facilidade em contato com o ar, a luz e o calor. São boas para cozinhar, fritar e conservar os alimentos. O óleo de coco, por exemplo, é riquíssimo em antioxidantes e fatores antibióticos, antivirais e anti-inflamatórios. As gorduras monoinsaturadas também resistem bem à oxidação e são boas para cozinhar, como azeite de oliva e o óleo de abacate. Já as poli-insaturadas, como o óleo de soja e de milho, oxidam com mais facilidade, alterando suas propriedades e as tornando inflamatórias, por isso não são tão desejáveis na cozinha. E as gorduras trans, presentes em muitos produtos ultraprocessados, podem prejudicar nossa saúde, aumentando o risco de doenças cardiovasculares. Por isso, hoje vamos fazer uma fritura do bem, para nos aquecer e confortar. Pois tudo frito é muito gostoso e aconchegante.

COUVE-FLOR À MILANESA COM MOLHO DE AZEITONA

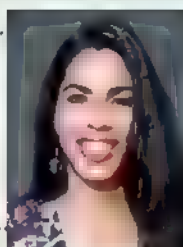
RENDIMENTO 4 porções | TEMPO DE PREPARO 30 min

INGREDIENTES

COUVE-FLOR	:	de mandioca;	:	• 2 xícaras de azeitonas
• 1 couve-flor separada em floretes;	:	• sal marinho;	:	descaroçadas;
• 2 ovos;	:	• azeite de oliva para fritar.	:	• 1 dente de alho pequeno;
• 1/2 xícara de água;	:	MOLHO	:	• 1 colher (sopa) de azeite
• 3/4 de xícara de farinha	:	• 250 g de tofu;	:	extravirgem.

MODO DE FAZER

- 1- Num prato, bata os ovos com uma pitada de sal. Se quiser uma textura mais rala, adicione 1/2 xícara de água e bata para misturar.
- 2- Passe os floretes de couve-flor pelos ovos e, depois, na farinha de mandioca, para empanar.
- 3- Leve para fritar no azeite quente até dourar. Retire com uma escumadeira e escorra em papel absorvente.
- 4- Coloque todos os ingredientes do molho em um processador de alimentos e misture bem. Sirva com a couve-flor empanada.



*Bela Gil é apresentadora e chef de cozinha natural.

Quentinho, o príncipe com
cachaca, limão, mel e gengibre
criação de André Bueno para
os tempos frios (pág. 80)

O mundo em taças

AS MELHORES ESCOLHAS DE BEBIDAS
COM E SEM ÁLCOOL

SOLTANDO FUMAÇA

DRINKS DEFUMADOS E PERFUMADOS ESTÃO ENTRE AS BOAS PEDIDAS DO RIOS RESTAURANTE

Não só pela excelente cozinha o Rios, do chef Rodrigo Aguiar, vem recebendo elogios. A carta de drinks, criada e executada pelo bartender Carlos Corrêa, faz jus ao cuidado e à delicadeza que dão fama ao lugar. São mais de 20 opções que vão de singelas caipirinhas, com surpreendentes misturas de frutas e temperos, até coquetéis complexos e encorpados como o **Gran Torino** (R\$ 33), com bourbon, brandy, vermute, Fernet e um toque defumado que faz a pedida ganhar ares de espetáculo: vem dentro de uma redoma com a fumaça de chips de carvalho queimado. Fãs das mixologias pirotécnicas também vão aprovar o Piña Caliente (R\$ 33), com rum envelhecido, bitter de pimentas, água de flor de laranjeira, limoncello e azeite de brasa. É decorado com uma fatia queimada de abacaxi e um ramo de alecrim maçancado – também chega à mesa soltando fumacinha.

RIOS RESTAURANTE R. Itapura, 1.480, Tatuapé, São Paulo, SP, tel. (11) 3213-9030, riosrestaurante.com. De 3ª a 6ª, das 12h às 15h30 e das 19h às 23h30; sáb., das 12h às 16h30 e das 19h às 23h30; dom., das 12h às 16h30. Cartões de crédito: todos.



●●●●●●●●●●

Gran Torino, o drink do voilà: o aroma de chips de carvalho queimado é mantido dentro da redoma para perfumar a bebida desde o primeiro gole

FIND
MORE
FREE
MAGAZINES

FREEMAGS.CC

online

CONFIRA A RECEITA ABAIXO EM
REVISTACASAECOMIDA.COM.BR



(1)

BEBERICOS LIGHT

O 1101 BAR LANÇA NOVOS COQUETÉIS, TODOS COM O JEITÃO DESCOMPROMISSADO QUE É A CARA DA CASA

O paulistano 1101 Bar, inaugurado no final do ano passado, já fez sua primeira revolução no cardápio, com novos petiscos, pratos e drinques. Na seção de beber, as pedidas criadas por Denis Pereira são despretensiosas como o clima do lugar, um “bar de vizinhança”. O **Lemon Grass** (R\$ 31) é misturinha tranquila com vodca, suco de lima-da-pérsia, chá de capim-santo e água com gás – um fizz tropical. Ainda na linha refrescante, o **Ginger Sour** (R\$ 31) vem com vodca, xarope de gengibre, suco de limão e amoras. Camarão na cachaça é comidinha boa para tabelar com a brejeirice dos coquetéis.

1101 BAR Al. Ministro Rocha Azevedo, 1.101, Jardim Paulista, São Paulo, SP, tel. (11) 2385-0671. 3ª e 4ª, das 18h à 0h; 5ª e 6ª, das 18h às 2h; sáb., das 16h às 2h. Cartões de crédito: Visa, Mastercard e Amex.

online

CONFIRA A RECEITA ABAIXO EM
REVISTACASAECOMIDA.COM.BR



(2)

XODÓ DO LEBLON

COM 15 ANOS DE FAMA, O RESTAURANTE QUADRUCCI INVESTE PELA PRIMEIRA VEZ NA ALTA COQUETELARIA

O carioca Quadrucci é um dos queridinhos do Leblon há 15 anos, mantendo clientela fiel na Dias Ferreira, via que reúne algumas das melhores opções gastronômicas do bairro. Pela primeira vez, porém, o restaurante investe na coquetelaria, a cargo de Roberto Torres, que criou vários drinques com gim. O sedutor **Pink Fanciulla** (R\$ 33) é um deles, com xarope de flor de laranjeira, vinho Malbec, limão-siciliano e água tônica. Alguns destilados também entram na festa: tequila é a base do **Guerreiro Águia** (R\$ 39), com xarope de milho-verde, bitter de canela, pimenta habanero, laranja e limão.

QUADRUCCI R. Dias Ferreira, 233, Leblon, Rio de Janeiro, RJ, tel. (21) 2512-4551, quadrucci.com.br. De 2ª a dom., das 12h à 1h. Cartões de crédito: todos.

O MUNDO EM TAÇAS

1 edição 11/2010

Aumente o grau

BEBIDAS CLÁSSICAS DE INVERNO, COM OU SEM ÁLCOOL, GANHAM CHARME E SABOR COM A ADIÇÃO DE INGREDIENTES INESPERADOS

Sergio Crusco • Elisa Correa • Realização Cláudia Pires



KASAI TI • Prepare uma infusão de chá de lichia com um pau de canela • Na hora de servir, acrescente 1 colher (chá) de calda de cereja amarela e 15 ml de mel • Se quiser a versão alcoólica, adicione 50 ml de shochu, destilado japonês • Decore com uma canela e uma cereja amarela



●●●●●●●●●●

THE NEW AMERICAN COFFEE ● Numa taça escaldada, sirva 30 ml de café coado quente e 60 ml de bourbon ● Bata vigorosamente na coqueteleira 30 ml de creme de leite fresco com 20 ml de xarope de macadâmia ● Despeje sobre o drinque, sem misturar
● Finalize com duas ou três borrifadas de essência de baunilha, usando um tubo de spray



ORIENTE • Num pilão, macere uma pitada de canela em pó, um anis-estrelado, duas bagas de cardamomo cortadas ao meio, uma pitada de pimenta-do-reino, dois cubos de gengibre e dois ou três cravos • Numa panela, em fogo baixo, infusione estes ingredientes com 70 ml de água, 20 ml de mel e um saquinho de chá preto • Aqueça 200 ml de leite e misture a ele a base de chai, mexendo lentamente. Decore com canela ou anis

Que o frio pede bebidas quentes, até aí, nenhuma novidade. Cafés, chocolates, chás e outras infusões são as estrelas da estação e disso ninguém discorda. Mas que tal sair do lugar-comum e incrementar essas receitas com um toque de especiarias, com aromas sutis, ardor ou acidez? Ao topar o convite de **Casa e Comida** para recriar os clássicos do frioão, o mixologista **André Bueno**, da escola **Barones Bartenders**, imaginou um roteiro por São Paulo, do café preto servido nos botequins aos ingredientes encontrados nos chiques empórios gastronômicos da cidade. Sem esquecer de dar um pulo ao bairro da Liberdade para criar alquimias com influências orientais. Nesse passeio cosmopolita, André mexeu na receita do Hot Toddy colocando a brejeira cachaça no lugar do bourbon, criando um quentão moderno – ou melhor, Quentinho. Viajou ao Oriente, mesclando chá de lichia com o destilado shochu. Transgrediu o café expresso ou de coador, adicionando o poder cítrico do sumo e dos óleos do limão. “São alguns toques de mixologia básica que podem fazer com que receitas simples se tornem especiais”, explica. ©



•••••

Leve 100 ml de leite para o fogo até levantar fervura • Faça pequenos cortes laterais no dedo-de-moço • Coloque 2 ou 3 colheres (sopa) de chocolate em pó no leite • Coloque mexendo vigorosamente, por cerca de 40 segundos • Coe a mistura para uma xícara com duas colheres de biquinho • Sirva com uma barrinha de chocolate como guarnição





●●●●●●●●●●

QUENTINHO • Numa caneca de metal ou xícara com alça, coloque 50 ml de cachaça branca ou envelhecida, 30 ml de suco de limão-taiti, 15 ml de mel, uma lâmina de gengibre, um pau de canela e 100 ml de água fervente • Mexa com a colher de bar e sirva com uma fatia de limão desidratado

1. **Preparation of the sample** : The sample was prepared by mixing 100 ml of 1% solution of the sample in distilled water with 100 ml of 1% solution of the reagent in distilled water. The mixture was then filtered through a Whatman No. 1 filter paper.



Texto **Sergio Crusco**

PENSA QUE É CACHAÇA?

À primeira vista, você pode achar que a **Aguardente de Mel Melicana** é uma bebida à base de cachaça. Nada disso. Trata-se de um puro destilado de mel, não entra nada de cana-de-açúcar na fórmula. A receita é tradicional do centro-oeste mineiro, onde, na cidade de Bom Despacho, o destilador Carlos José de Assis teve a ideia de aprimorá-la. Ela passa um período em carvalho e tem notas marcantes de baunilha. Mas não é melada, guarda boa acidez e a percepção do mel vem bem sutil, no retrogosto.

Preço sugerido de R\$ 260 (700 ml) pela Cachacaria Melicana, tel. (37) 99997-9394, cachacariamelicana.com.br.

NEGRONI EXPRESS

Na onda dos drinques engarrafados, o Negroni não fica de fora e era natural que a marca Campari tomasse a dianteira. O clássico coquetel preparado com partes iguais da célebre bebida vermelhinha, gim e vermute agora ganha sua versão “oficial”. É uma pedida prática para quem quer ter um trago bem balanceado sempre à mão na geladeira. Nesta versão ready to enjoy do **Campari Negroni**, o dulçor do vermute se destaca, tabelado com o amargor do bitter e os aromas do gim. Uma mão na roda para animar a festa. Preço: R\$ 159 (1 litro) no Empório Frei Caneca, tel. (11) 3472-2082, emporiofreicaneca.com.br.

LUXO DE INVERNO

A americana Evil Twin é uma das mais pontuadas cervejarias do mundo, com receitas que surpreendem pelo equilíbrio. Assim é a **Imperial Biscotti Break**, Stout com café, baunilha e amêndoas. Tem tudo ali: amargor, doçura, acidez e aromas inebriantes, numa bebida escura e superencorpada. Opção certa para os dias frios, com teor alcoólico de 11,5%, e indicada para harmonização com doces como pão de mel, brownies e tudo o que leva frutas secas e castanhas. Preços sugeridos: R\$ 55 (lata de 473 ml) e R\$ 185 (garrafa de 650 ml) pela Beer Concept, tel. (11) 99108-1012, beerconcept.com.br.

Por Mauro Marcelo Alves *

Rum para esquentar

Este é um prato ideal para dias frios, unindo a deliciosa carne do cordeiro com o aroma e o sabor do rum, uma das bebidas mais utilizadas na culinária, tanto para pratos salgados quanto para doces. E a paleta é um corte muito saboroso do cordeiro, pelo seu contato maior com os ossos – além de ser mais em conta do que o pernil.

Os ingredientes da marinada, além de deixarem as fibras da carne mais macias, tornam o molho denso e aromático, casando bem com as batatas também impregnadas com seu gosto. Para completar, um vinho tinto encorpado dançando nas taças.

PALETA DE CORDEIRO AO RUM

RENDIMENTO 4 porções | TEMPO DE PREPARO 1 h 30 min + 8 h de marinada

INGREDIENTES

- 1 paleta de cordeiro (cerca de 1,5 kg);
- 5 colheres (sopa) de azeite;
- 1 xícara de passata de tomate ou 1/2 lata de tomate pelado batido;
- 2 colheres (sopa) de alecrim picado;
- 1 colher (sopa) de páprica doce;
- 1 colher (sopa) de mostarda;
- 1 pimentão vermelho bem picado, sem sementes;
- 3 cebolas (1 picada e 2 em rodela);
- 12 dentes de alho (4 picados e 8 apenas esmagados);
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo,
- 1 1/4 de xícara de rum, de preferência envelhecido,
- 1 xícara de água;
- 4 batatas grandes cortadas em 6 pedaços;
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE FAZER

1- Em uma vasilha, misture azeite, tomate, alecrim, páprica, mostarda, pimentão, a cebola e os 4 dentes de alho picados, meia xícara do rum, sal e pimenta-do-reino a gosto. **2-** Passe a mistura na paleta e coloque-a em um saco plástico ou envolta em filme e leve à geladeira por pelo menos 8 horas (da noite para o dia é melhor). **3-** Ligue o forno com 10 minutos de antecedência (temperatura alta). **4-** Forre a assadeira com as cebolas em rodela, espalhe os dentes de alho esmagados e polvilhe com o açúcar mascavo. Tempere levemente a paleta com sal e pimenta-do-reino e deite-a nessa cama, regue com a marinada, o rum restante e a água. **5-** Coloque o cordeiro no forno e, depois de 10 minutos, reduza a temperatura para média. Regue de vez em quando. Vire a paleta após 40 minutos, sempre regando com o líquido. Nesse momento, coloque as batatas e deixe até a carne ficar macia. Se o molho reduzir muito, coloque mais 1/2 xícara de rum misturado a 3/4 de xícara de água. **6-** Sirva a paleta com o molho, inclusive as cebolas, e as batatas em volta.



*Mauro Marcelo Alves é jornalista especializado em vinhos e gastronomia, autor dos livros *Vinhos, a arte da França* e *O espírito da cachaça*. Assina o blog *Confissões de Taça e Garfo* (mauromarceloalves.com)

Por Eliana Araujo*

Vinho maluco-beteza

Está programado para agosto em Santa Rosa, na Califórnia, o Wine & Weed Symposium (wine-weed.com), para debater o futuro da produção agrícola de vinho e de cannabis na terra do Tio Sam. O assunto anda quente por lá. Recentemente, o agronegócio transformou o plantio da maconha em uma oportunidade lucrativa, especialmente na Califórnia, reduto de grandes vinícolas. Analistas de mercado mostram que há uma concorrência entre vinho e cannabis, porém, os estudos apontam que as duas culturas agrícolas podem conviver e protagonizar combinações inesperadas, como já experimentam, em degustações, alguns viticultores na região de Sonoma.

O primeiro problema de manter uma vinícola é o da mão de obra. Enquanto a colheita nos vinhedos é anual e árdua, é possível três ou mais safras de erva todo ano. Outra questão é o enoturismo, sempre forte na região, que agora concorre com as Cannabis Tours. Ambos disputam degustadores curiosos.

De qualquer forma, para os produtores, a convivência traz oportunidades rentáveis. A diversificação

de plantio também é uma saída. Em ano de safra com baixo rendimento, a estabilidade financeira viria do plantio da cannabis. Está previsto inclusive o sistema de denominação de origem, com regulamentação rigorosa para esta cultura alternativa.

O dado que surpreende é o sucesso da pequena produção de Sauvignon Blanc com mistura de *Cannabis indica* e *Cannabis sativa*. Segundo a equipe da vinícola Rebel Coast, uma das pioneiras do gênero, a maconha é adicionada após o início da fermentação do vinho. Para não perder os princípios ativos, todo o processo é orgânico, dispensa a filtragem e conservantes. O resultado é um vinho com notas herbáceas e cítricas. O divertido time da Rebel afirma que seu vinho é para ser degustado jovem – mesmo com preço de U\$S 69, a safra de 2016 esgotou rapidamente.

O evento de agosto promete reunir especialistas e curiosos neste mercado. Milhões de dólares estão em jogo. Cada lado terá novas oportunidades de negócio. O simpósio prova que a saída é unir forças. É esperar para ver.

OUTROS DELEITES

• NOVO E VELHO

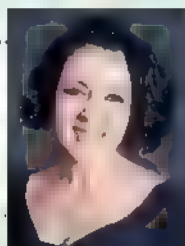
Descoberta Colheita 2013 é cria do enólogo português Paulo Nunes, responsável por uma vinícola com 125 anos de história – Casa da Passarella, na região

do Dão. Seus vinhos resultam de um elo entre vinhas antigas e jovens. Na boca, capacidade de longevidade, frescor e madeira equilibrada. Por R\$ 92, na Premium Wines (premiumwines.com.br).

• JOVEM ORGÂNICO

A jovem vinícola Dominio Basconcillos decidiu, em 2004, adotar as técnicas biodinâmicas e dispensar os herbicidas. Dominio Basconcillos 2015 é um tinto 100%

Tempranillo, apresenta frutos maduros e muita sedosidade. A presença de carvalho é sutil e solicita tabelar com pizzas, massas e carnes. À venda na Almeria por R\$ 156 (almeria.com.br).



* Eliana Araujo é sommelière, autora da série de livros *Passaporte do Vinho* e sócia da Wine Soul Store.

Moqueca mista com
dendê, peixes e camarões,
receita do restaurante
Coco Bambu (pág. 98)

Nosso guia

AS RECEITAS DA EDIÇÃO

Nosso Guia

TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

As medidas brasileiras não são padronizadas, por isso, muitos chefs preferem dar as receitas em gramas e mililitros, para serem mais precisos. Caso você não tenha uma balança em casa, pode se guiar pela tabela abaixo, com as medidas que costumam ser mais usadas no Brasil.



FARINHA DE TRIGO

1 xícara :: 120 g
1 colher de sopa :: 7,5 g

CHOCOLATE OU CACAU EM PÓ

1 xícara :: 90 g
1 colher de sopa :: 6 g

MANTEIGA OU MARGARINA

1 xícara :: 200 g
1 colher de sopa :: 15 g

AÇÚCAR

1 xícara :: 180 g
1 colher de sopa :: 12 g

SAL

1 colher de sopa :: 15 g
1 colher de chá :: 5 g

FERMENTO QUÍMICO

1 colher de sopa :: 12 g
1 colher de chá :: 4 g

LÍQUIDOS

1 xícara :: 240 ml
1 colher de sopa :: 15 ml



RECEBER COM CHARME

• FESTA NA VILA •

ARRAIAL DA AJUDA

PÁG.
32



BATATAS DOURADAS COM PÁPRICA

(RECEITA DE JULIANO CORDEIRO, DO ZEST COZINHA CRIATIVA)

RENDIMENTO 20 unidades

TEMPO DE PREPARO 40 min

INGREDIENTES

- 1 kg de batatas : para grelhar;
- : graúdas; • páprica
- 50 ml de azeite : a gosto

MODO DE FAZER

1- Corte as batatas em fatias, na espessura de 1 centímetro. Cozinhe-as em água com sal, até ficarem al dente. **2-** Escorra as batatas e corte no formato de bandeirinhas, com auxílio de um cortador, ou com uma faca afiada. **3-** Em uma frigideira, grelhe as batatas com o azeite e polvilhe a páprica para finalizar.



PIRULITO DE PIPOCAS CARAMELIZADAS

(RECEITA DE JULIANO CORDEIRO, DO ZEST COZINHA CRIATIVA)

RENDIMENTO 10 porções
TEMPO DE PREPARO 15 min

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar cristal;
- 1/2 xícara de pipoca;
- 1/4 de xícara de óleo;
- 2 colheres (sopa) de leite de coco.

MODO DE FAZER

- 1-** Em uma pipoqueira, misture todos os ingredientes com 1 xícara de água, em fogo baixo, até ferver e engrossar. Quando a pipoca começar a estourar, tampe e vá mexendo a alça para não grudar. Retire do fogo quando terminar de estourar e deixe destampado por 5 minutos.
- 2-** Com luvas nas mãos, modele as pipocas caramelizadas no formato de bolas e espete um graveto de plástico em cada bolinha.



SANDUÍCHE DE CARNE LOUCA

(RECEITA DE JULIANO CORDEIRO, DO ZEST COZINHA CRIATIVA)

RENDIMENTO 20 sanduíches
TEMPO DE PREPARO 50 min

INGREDIENTES

- 1 kg de maminha;
- 2 cebolas;
- 1 cenoura picada;
- 2 folhas de louro;
- 1 pimentão vermelho, em tiras;
- 2 tomates;
- salsinha, sal e pimenta-do-reino a gosto;
- óleo para dourar;
- 20 minipães

MODO DE FAZER

- 1-** Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino a gosto e doure-a bem em uma panela de pressão, com um fio de óleo. Acrescente 1 cebola cortada grosseiramente e a cenoura e deixe pegar gosto. Adicione o louro e cubra com água. Tampe a panela e cozinhe por 30 minutos, após pegar pressão, até a carne ficar macia. Desligue o fogo.
- 2-** Desfie a carne ainda morna e reserve o caldo.
- 3-** Em outra panela, refogue a outra cebola picada, o pimentão em tiras e os tomates picados. Adicione a carne desfiada e misture tudo, adicionando um pouco do caldo para umedecer. Deixe refogando por 5 minutos.
- 4-** Para finalizar, retire do fogo e acrescente a salsinha picada. Sirva em sanduíches de minipão.



PAMONHA BRULÉE

(RECEITA DE JULIANO CORDEIRO, DO ZEST COZINHA CRIATIVA)

RENDIMENTO 8 a 10 porções
TEMPO DE PREPARO 1 h

INGREDIENTES

- 4 milhos-
verdes, ainda
na palha;
- 100 ml de leite;
- 50 g de açúcar;
- 1 pitada de sal;
- 150 ml de leite
condensado;
- açúcar cristal
para maçaricar.

MODO DE FAZER

1- Branqueie a palha para a montagem da pamonha (leve-a para uma panela com água fervente por 1 minuto e em seguida lave em água fria). Reserve. **2-** Debulhe as espigas e, num liquidificador, bata os grãos com todos os outros ingredientes, menos o açúcar cristal. **3-** Coloque a massa em forminhas ovaladas (ou em outras de sua preferência) e leve ao forno a 180°C, em banho-maria, por 40 minutos, ou até ficar firme. **4-** Quando esfriar, desenforme, polvilhe açúcar cristal e maçarique para criar uma crosta. Embrulhe nas barquinhas de palha.



PETIT GÂTEAU

(RECEITA DO RESTAURANTE LE VIN)

RENDIMENTO 6 porções
TEMPO DE PREPARO 45 min

INGREDIENTES

- 500 g de chocolate : refinado;
- meio amargo; : • 7 gemas;
- 400 g de manteiga • 7 ovos grandes;
- sem sal; : • 150 g de farinha
- 250 g de açúcar : de trigo.

MODO DE FAZER

1- Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria até que a mistura fique homogênea. Reserve. **2-** Em uma tigela grande, bata bem o açúcar e as gemas com batedor de arame ou batedeira, até formar um creme esbranquiçado. Acrescente o chocolate. A seguir, adicione os ovos e misture bem. **3-** Acrescente a farinha de trigo, misture até ficar homogêneo e deixe a massa descansar por cerca de 30 minutos. **4-** Coloque a massa em forminhas antiaderentes para petit gâteau e asse em forno preaquecido a 180°C por 5 minutos (ou no máximo, 10 minutos). Só a superfície deve ficar seca. Sirva com sorvete de baunilha.

AO PONTO
• A REDAÇÃO COZINHA... RABO •
DE CABO A RABO

pág.
50



ARROZ DE RABADA

(RECEITA DE MARIANNA SCHMIDT, DE CASA E COMIDA)

RENDIMENTO 6 porções

TEMPO DE PREPARO 1 h + 12 h de descanso

INGREDIENTES

- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| • 1,2 kg de rabo; | • 1/2 colher (chá) de pimenta | • 1 xícara de vinho tinto; |
| • 1 xícara de vinagre de vinho | caiena em pó; | • 1/4 de xícara de shoyu; |
| branco; | • óleo a gosto; | • sal a gosto; |
| • 3 cebolas grandes; | • 1/2 pimentão amarelo; | • 2 xícaras de arroz; |
| • 8 dentes de alho; | • 1/2 pimentão vermelho; | • 1 maço de agrião; |
| • 1/2 colher (chá) de cominho; | • 1/2 lata de tomate pelado; | • coentro e limão a gosto. |

MODO DE FAZER

1- Tire o excesso de gordura dos pedaços de rabo com a faca e lave com vinagre, para tirar o sebo. **2-** Coloque a carne na panela de pressão com uma cebola cortada em 4, 3 dentes de alho amassados e 1 pitada de sal. Acrescente água até cobri-la e deixe cozinhar por 30 minutos, contando a partir do momento em que pegar pressão. Após esse tempo, verifique se a carne já está macia. Se não, continue cozinhando com a panela aberta, até que ela comece a descolar do osso. **3-** Quando concluir, separe o caldo da carne e guarde ambos na geladeira por cerca de 12 horas. Neste intervalo de tempo, o caldo deve formar uma crosta de gordura na superfície. Retire essa crosta após esse intervalo. **4-** Em uma panela de fundo grosso, sele os pedaços de rabo com um pouco de óleo e reserve. Na mesma panela, refogue em óleo 1 ½ cebola picada. Adicione 3 dentes de alho picadinhos, o cominho e a pimenta caiena em pó. Quando começar a dourar, adicione os pimentões, refogue mais um pouco e adicione o tomate pelado. Acrescente o rabo, o vinho e o shoyu e complete com um pouco do caldo da carne. Se necessário, adicione um pouco de água. Deixe apurar por cerca de 20 minutos, ajustando o sal. **5-** Nesse ponto, sua rabada está pronta. Para fazer o arroz, coe a rabada, separando o caldo das carnes e temperos. Desfie a carne com a ajuda de uma faca pequena e descarte os ossos. **6-** Em uma panela limpa, refogue o restante da cebola e do alho, acrescente o arroz e refogue. Adicione água ao caldo de carne reservado até completar 4 xícaras e despeje todo o líquido no arroz. **7-** Quando o arroz estiver quase pronto, misture a carne desfiada e os temperos, abafando por mais alguns minutos, até o arroz secar. Sirva com as folhas de agrião. Acrescente também coentro picadinho e um pouco de limão espremido.



RAVIÓLI DE VATAPÁ COM PUPUNHA E LEITE DE COCO

(RECEITA DE GEOVANE CARNEIRO, DO D.O.M.)

RENDIMENTO 4 porções
TEMPO DE PREPARO 2 h 30 min

INGREDIENTES

CALDO DE PEIXE

- 3 kg de carcaça de peixe branco (garoupa ou robalo);
- 1 litro de água;
- 1 folha de louro;
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino em grãos;
- 1 cebola picada.

VATAPÁ

- 3 pães franceses;
- 300 ml de leite de coco;
- 200 g de castanha-de-caju torrada;
- 70 g de camarões secos;
- 70 ml de azeite de dendê;
- 1 colher (chá) de alho picado;

- 1 colher (sopa) de cebola picada;
- 500 ml de caldo de peixe.

MOLHO

- 100 ml de leite de coco;
- 1 colher (café) de shoyu;
- 1 barca pequena de palmito pupunha (cerca de 800 g).

MODO DE FAZER

CALDO DE PEIXE - 1- Cozinhe todos os ingredientes por 2 horas em fogo baixo. Coe o caldo e reserve.

VATAPÁ - 1- Hidrate o pão no leite de coco e reserve. **- 2-** Bata no liquidificador a castanha-de-caju com os camarões e reserve. **- 3-** Em uma panela, refogue o alho e a cebola com o azeite de dendê e acrescente a mistura de castanha-de-caju e camarão. Em seguida, adicione o pão hidratado. Cozinhe por aproximadamente 1 hora em fogo baixo no caldo de peixe coado. **MOLHO - 1-** Misture o leite de coco e o shoyu e leve ao fogo apenas para aquecer. **MONTAGEM - 1-** Em uma mandolina, faça tiras de palmito pupunha no seguinte formato: 5 centímetros de largura por 10 centímetros de comprimento.

Em seguida, grelhe apenas um lado das tiras. **- 2-** Cruze as tiras em uma superfície plana com a superfície grelhada para o lado de dentro. Recheie o centro com o vatapá e, em seguida, dobre como um envelope. Com o ravióli já montado, grelhe as outras superfícies. **- 3-** Antes de servir, aqueça em forno alto por 1 minuto. Coloque em um prato com o molho disposto ao lado. E decore com beldroega.



ROBALO CURADO COM AÇAÍ E CARÁ

(RECEITA DE GEOVANE CARNEIRO, DO D.O.M.)

RENDIMENTO 4 porções

TEMPO DE PREPARO 4 h 45 min + 8 h para decantar o açaí

INGREDIENTES

ROBALO

- 1 kg de filé de robalo sem pele;
- 300 g de açúcar;
- 120 g de sal;
- 1/2 colher (sopa) de algas (códium, nori, wakame) em pó*;

- 1 pitada de pimenta baniwa**;

PONZU DE AÇAÍ

- 380 ml de suco de açaí***;
- 105 ml de suco de limão;
- 80 ml de shoyu;
- 1 gengibre pequeno;
- 1 ½ colher (sopa) de

- cebola picada.

CHUTNEY DE CUPUAÇU

- 500 g de polpa de cupuaçu;
- 125 g de açúcar.

FINALIZAÇÃO

- 120 g de cará descascado;
- ciboulette a gosto;
- folhas de jambu a gosto.

*À venda em lojas de produtos orientais.

**Mistura indígena de pimentas secas e piladas com sal, também conhecida como jiquitaia, à venda em empórios gourmet.

***Em uma peneira forrada com um pano limpo, decante 500 g de açaí de um dia para o outro para extrair o suco (pelo menos 8 horas).

MODO DE FAZER

ROBALO - 1- Misture o açúcar, o sal, as algas e a pimenta baniwa. **- 2-** Em uma assadeira, cubra a parte de cima do peixe com metade dessa mistura e mantenha na geladeira por 2 horas para fazer a cura. Em seguida, repita o processo na outra metade do peixe.

PONZU DE AÇAÍ - 1- Rale o gengibre e esprema com as mãos para obter cerca de 20 ml de suco. **- 2-** Em seguida, acrescente todos os ingredientes, misture e deixe descansar por 30 minutos. Coe em seguida.

CHUTNEY DE CUPUAÇU - 1- Em uma panela, adicione o açúcar e a polpa de cupuaçu e deixe cozinhar em fogo baixo por duas horas.

FINALIZAÇÃO - 1- Em uma mandolina, corte o cará em tiras finas. Conserve em uma tigela com água e gelo para mantê-lo crocante.

MONTAGEM - 1- Corte o robalo em tiras finas e coloque no prato. Em seguida, acomode o cará e espalhe pequenas porções do chutney de cupuaçu pelo prato. Na hora de servir, acrescente o ponzu de açaí e finalize com a ciboulette e as folhas de jambu.

pág.
62



PIRARUCU COM AÇAÍ

(RECEITA DE ALEX ATALA, DO D.O.M.)

RENDIMENTO 4 porções
TEMPO DE PREPARO 3 h + 8 h para decantar o açaí

INGREDIENTES

- 400 g de pirarucu fresco; : • 1 colher (sopa) de cebola
- 1 kg de açaí em polpa, sem : picada;
- açúcar; : • azeite de ervas a gosto*;
- 6 cebolas-pérola; : • salsinha picada a gosto;
- 4 pimentas-de-cheiro; : • cebolinha francesa
- 100 g de creme de leite : (ciboulette) a gosto;
- fresco; : • azeite de pimenta a gosto**;
- 1 colher (chá) de alho picado; : • sal o quanto baste.

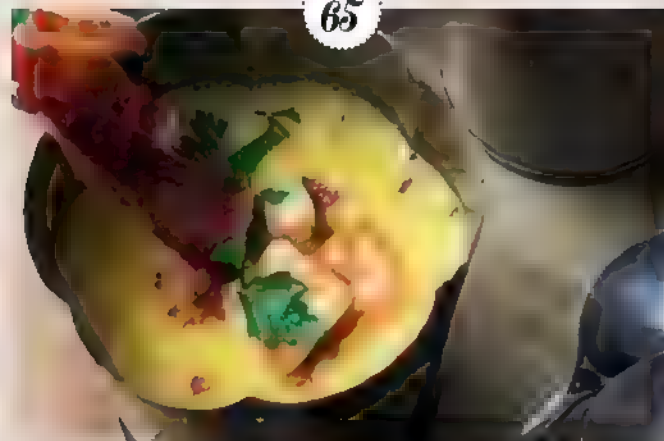
*Misture salsinha, tomilho, ciboulette, sálvia e manjeriço bem picados (2 colheres de sopa de cada) a 400 ml de azeite e leve ao fogo bem baixo por 10 minutos. Deixe esfriar em temperatura ambiente e reserve.

**Misture 1 dente de alho, 1 ramo de alecrim, 1 folha de louro, 1 ramo de tomilho, 100 g de pimenta-malagueta vermelha e 200 ml de azeite, aqueça em fogo bem baixo por 5 minutos e reserve numa garrafa por sete dias antes de utilizar.

MODO DE FAZER

- 1-** Em uma peneira forrada com um pano limpo, decante o açaí de um dia para o outro (pelo menos 8 horas).
- 2-** Cozinhe a polpa do açaí que sobrou sobre a peneira em fogo baixo, com 1/3 do creme de leite fresco por 3 horas, mexendo de vez em quando.
- 3-** Em uma panela, refogue o alho e a cebola até suar e acrescente o açaí e o restante do creme de leite fresco. Acerte o sal e coloque uma gota de azeite de pimenta.
- 4-** Corte as cebolas-pérola ao meio e doure-as apenas no lado cortado. Reserve.
- 5-** Corte a pimenta-de-cheiro na diagonal em três pedaços.
- 6-** Corte o pirarucu em quatro, tempere com sal e pimenta e deixe dourar apenas de dois lados com azeite comum.
- 7-** Esquente a cebola-pérola no azeite de ervas (2 ½ colheres de sopa) por, aproximadamente, 2 minutos. Acrescente as pimentas-de-cheiro e coloque as ervas cortadas. Esquente o açaí e sirva no prato com uma posta de pirarucu.

pág.
65



SOPA CREMOSA DE MILHO

(RECEITA DE YASMINE BAHIANSE, DO MARGOT BISTROT)

RENDIMENTO 4 porções
TEMPO DE PREPARO 30 min

INGREDIENTES

- 250 g de bacon fatiado; : cubos;
- 2 colheres (sopa) de óleo de : • 2 litros de caldo de legumes;
- canola; : • 200 g de creme de leite fresco;
- 200 g de cebola picada; : • sal e pimenta-do-reino
- 30 g de alho picado; : a gosto,
- 1 kg de milho tirado da espiga : • 4 espetos de queijo coalho
- (cerca de 12 espigas); : (como são vendidos nos
- 100 g de manteiga; : supermercados, basta
- 2 batatas médias, cortadas em : remover dos palitos).

MODO DE FAZER

- 1-** Coloque as fatias de bacon em uma travessa, sem sobrepor, e leve-as ao forno preaquecido, a 180°C, até ficarem bem douradas. Enxugue no papel toalha para retirar o excesso de gordura, espere esfriar, pique grosseiramente com a faca e reserve.
- 2-** Em uma panela, aqueça o óleo, doure levemente a cebola e depois o alho. Acrescente o milho, a manteiga e a batata, cubra com o caldo de legumes e cozinhe até o milho e a batata estarem macios.
- 3-** Bata a mistura no liquidificador e volte à panela, em fogo médio, até ferver. Acrescente o creme de leite e ajuste o sal e a pimenta-do-reino.
- 4-** Aqueça uma frigideira antiaderente e doure o queijo de todos os lados. Quando estiverem frios, corte em cubos pequenos.
- 5-** Coloque os cubos de queijo no fundo dos pratos, junto com o bacon picado, e jogue a sopa sobre eles. Sirva bem quente.



POLENTA CON SUGO DI SPUNTATURE

(RECEITA DE MARCO RENZETTI, DA OSTERIA DEL PETTIROSSO)

RENDIMENTO 4 porções

TEMPO DE PREPARO 3 h

INGREDIENTES

CALDO

- 3 litros de água;
- 1 cebola picada;
- 1 cenoura picada;
- 1 talo de aipo picado, com as folhas;
- 500 g de ossos de vitela.

MOLHO

- 250 g de linguiça toscana, sem pele;

- 1 cebola;
- 1 cenoura;
- 1 talo de aipo;
- 4 colheres (sopa) de azeite;
- 500 g de costela suína, cortada nos intervalos dos ossos;
- 500 g de tomate para molho maduro, sem pele

- nem semente;
- 1 taça de vinho branco;
- sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 10 g de funghi porcini seco.

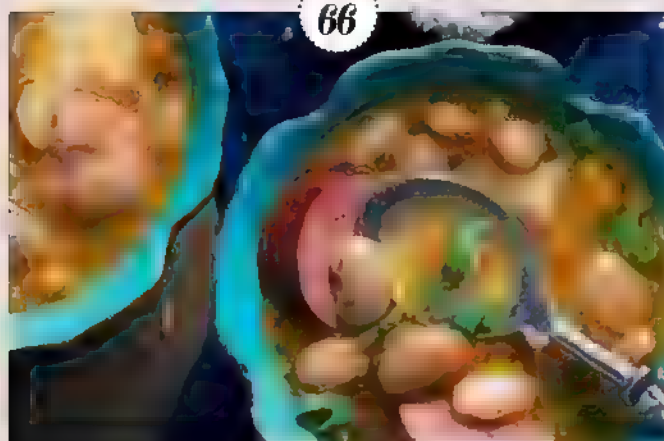
POLENTA

- 100 g de farinha de polenta amarela crua;
- 50 g de queijo pecorino.

MODO DE FAZER

CALDO - 1- Junte todos os ingredientes e deixe cozinhar até reduzir para $\frac{1}{4}$ do volume (aproximadamente 2 horas em fogo médio) – depois de coar, obtém-se cerca de 400 ml de caldo. Reserve.

MOLHO - 1- Leve a linguiça ao forno preaquecido, a 200°C, por 10 minutos, e descarte o excesso de gordura que estiver derretida. Reserve. **- 2-** Refogue a cenoura, o aipo e a cebola no azeite, até que estejam bem dourados. **- 3-** Acrescente a costela e a linguiça e vá mexendo, em fogo baixo, até caramelizar o fundo da panela, sem escurecer muito para não queimar. **- 4-** Acrescente o tomate e o vinho, o sal e a pimenta-do-reino a gosto e deixe cozinhar por 2 horas, em fogo bem baixo, mexendo regularmente – acrescente água quente se for necessário, para manter o molho úmido, sem excesso de líquido. **- 5-** Adicione o funghi porcini sem hidratar e desligue. Remova os ossos da costela e deixe o molho descansar por 30 minutos, na panela tampada, para que o funghi hidrate no próprio molho. **POLENTA - 1-** Em uma panela de fundo grosso, leve ao fogo os 400 ml de caldo de vitela, acrescente a farinha de polenta e mexa vigorosamente, com colher de pau ou batedor de arame (fouet), até que toda a farinha esteja dissolvida no caldo. **- 2-** Cozinhe a polenta por 40 minutos, em fogo bem baixo, mexendo regularmente. Sirva com o molho, polvilhada com o queijo pecorino ralado na hora.



pág.
66

MOCOFAVA

(RECEITA DE GERCINO DE ALMEIDA, D'O MOCOFAVA)

RENDIMENTO 12 porções
TEMPO DE PREPARO 2 h + 12 h de molho para as favas

INGREDIENTES

- 2,5 kg de feijão fava : águas, em um intervalo
- (amarela, de preferência); : de 12 horas;
- 300 g de bacon em cubos; : • 300 g de paio em rodela;
- 1 mocotó serrado : • 1 colher (sopa) de colorau;
- (aproximadamente 2 kg); : • 1 colher (sopa) de cominho;
- 1 copo (200 ml) de vinagre; : • 5 folhas de louro;
- 1 colher (sopa) de sal; : • 3 dentes de alho amassados;
- 400 g de carne-seca em : • 300 g de polvilho doce,
- cubos, demolhada em 3 : • coentro e cebolinha a gosto.

MODO DE FAZER

1- Deixe as favas de molho por 12 horas, com o dobro do volume de água. **2**- Cozinhe as favas em panela de pressão, cobertas com água limpa. Desligue o fogo assim que começar a chiar, deixe a pressão sair naturalmente e reserve. **3**- Em outra panela de pressão, cozinhe o mocotó com metade do vinagre, o sal e água suficiente para cobrir, por 20 minutos a partir da pressão, ou até amolecer. Descarte os ossos, retire o excesso de óleo que subir à superfície e reserve com o caldo. **4**- Também na panela de pressão, cozinhe a carne-seca e o paio, junto com o colorau, o cominho, o louro, o alho e o restante do vinagre, em água suficiente para cobrir tudo. Desligue, espere sair a pressão, acrescente os pedaços de mocotó com o caldo e volte ao fogo para ferver. **5**- Enquanto isso, dissolva o polvilho em 500 ml de água. Quando o mocotó levantar fervura, despeje a mistura no caldo aos poucos para não empelotar, e vá mexendo até engrossar levemente. **6**- Incorpore as favas cozidas com um pouco de seu caldo de cozimento e mantenha em fogo baixo, por 5 minutos. Finalize com coentro e cebolinha.



pág.
67

MOQUECA MISTA

(RECEITA DO COCO BAMBU)

RENDIMENTO 3 porções
TEMPO DE PREPARO 20 min

INGREDIENTES

- 20 ml de azeite de dendê; : • sal a gosto;
- 12 rodela de pimentões : • pimenta-do-reino a gosto;
- em cores diferentes; : • 1 pimenta-de-cheiro picada;
- 1/2 cebola grande, cortada : • 2 postas de dourado
- em rodela; : (ou outro peixe branco),
- 2 tomates médios, em cubos; : com 150 g cada uma;
- 2 litros de água; : • 200 g de camarões médios,
- 1/4 de xícara de creme de : limpos;
- leite fresco; : • 3 rodela de tomate
- 1/4 de xícara de leite de : para decorar;
- coco; : • cheiro-verde a gosto.

MODO DE FAZER

1- Em uma panela própria para moqueca (de barro ou de ferro), aqueça o azeite de dendê e refogue os pimentões, a cebola e o tomate em cubos. **2**- Adicione a água e, após levantar fervura, incorpore o creme de leite e o leite de coco. Tempere com sal e as pimentas. **3**- Disponha o peixe e os camarões em camadas e deixe cozinhar por 3 minutos, em fogo médio. **4**- Decore com o cheiro-verde e o tomate em rodela e sirva com arroz, pirão e farofa.

PÁG.
68



KARÊ

(RECEITA DE TELMA SHIRAISHI, DO AIZOMÊ)

RENDIMENTO 4 porções
TEMPO DE PREPARO 45 min

INGREDIENTES

- 500 g de carne bovina magra, em tiras ou cubos (pode ser substituída por frango, carne suína ou tofu);
- sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 cebolas fatiadas;
- 1 dente de alho ralado;
- 1 colher (chá) de gengibre ralado;
- 1 maçã pequena ralada;
- 2 colheres (sopa) de curry em pó;
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 2 batatas descascadas, cortadas em cubos;
- 1 cenoura cortada em cubos;
- caldo de carne ou de legumes, o quanto baste;
- 1 punhado de ervilhas frescas debulhadas (ou congeladas).

MODO DE FAZER

1- Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino, aqueça uma panela e doure a carne na manteiga. **-2-** Acrescente as cebolas e deixe dourar. **-3-** Junte o alho, o gengibre e a maçã ralada, polvilhe com o curry e refogue até que todos os temperos estejam integrados. **-4-** Polvilhe a farinha de trigo e refogue até que esteja dourada e os aromas, bem pungentes. **-5-** Adicione a batata e a cenoura e complete a panela com o caldo quente, o suficiente para cobrir todos os ingredientes. Ajuste os temperos e cozinhe até o caldo engrossar. **-6-** Branqueie as ervilhas: cozinhe-as por 1 minuto em água fervente, retire e leve rapidamente a um bowl mergulhado em um recipiente com água gelada para parar o cozimento. **-7-** Adicione as ervilhas ao final do preparo. Sirva com arroz branco cozido, rakkyo (cebolinhas brancas em conserva de vinagre de arroz) e fukushinzuke (vegetais em conserva de shoyu e mirin)

DICA

Se optar pela versão vegetariana com tofu, inclua cogumelos frescos, tomates, berinjela e abobrinha.

PÁG.
69



PAPPA AO POMODORO

(RECEITA DE HELENA CESAR, DO DAMADALÊ)

RENDIMENTO 4 porções
TEMPO DE PREPARO 40 min

INGREDIENTES

- 10 tomates italianos maduros, cortados ao meio, sem sementes;
- 5 dentes de alho;
- 2 ramos de tomilho;
- sal a gosto;
- 1 litro de caldo de legumes;
- folhas de manjeriço;
- pimenta-do-reino a gosto;
- 200 g de pão italiano amanhecido, rasgado com as mãos;
- azeite extravirgem a gosto.

MODO DE FAZER

1- Arrume os tomates lado a lado em uma assadeira, com as polpas viradas para baixo, e intercale os dentes de alho e os ramos de tomilho. **-2-** Salpique sal e leve ao forno preaquecido a 180°C, por 25 minutos. Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos. **-3-** Remova a pele dos tomates assados e amasse-os com uma colher ou amassador de batatas. **-4-** Em uma panela, aqueça o caldo de legumes, incorpore os tomates, acerte o sal e a pimenta-do-reino e junte as folhas de manjeriço. Misture o pão, deixe embeber bem e sirva com um fio de azeite.



RICOTA

RENDIMENTO Cerca de 900 g
TEMPO DE PREPARO 1 h 30 min

INGREDIENTES

- 3 litros de leite integral;
- 2 colheres (chá) de sal;
- 375 ml de creme de leite fresco;
- 2 colheres (sopa) de sumo de limão;
- 375 ml de iogurte; (se necessário)

MODO DE FAZER

1- Forre uma peneira com um pano limpo, de aproximadamente 30 cm por 20 cm. Apoie a peneira sobre uma travessa grande. **2-** Numa panela grande, misture o leite, o creme de leite fresco, o iogurte e o sal. Leve ao fogo até levantar fervura e misture. Cozinhe por 2 a 3 minutos, ou até que o leite se separe. Se o leite não talhar, adicione o sumo de limão para ajudar no processo. **3-** Tire do fogo e deixe esfriar. **4-** Despeje a mistura na peneira forrada (a peneira não deve tocar na água residual) e deixe escorrer por 45 minutos ou até que a ricota fique com uma boa textura.

IOGURTE

RENDIMENTO Cerca de 1 litro
TEMPO DE PREPARO 10 min + o tempo de descanso

INGREDIENTES

- 2 litros de leite integral;
- 125 ml de iogurte.

MODO DE FAZER

1- Aqueça o leite numa panela grande, em fogo médio, lentamente, até que ele forme uma película. Tire do fogo e deixe esfriar até que você consiga tocar o leite e contar até dez, sem se queimar. **2-** Misture 250 ml do leite com o iogurte num bowl e despeje essa mistura de volta à panela. Mexa para incorporar tudo. **3-** Despeje a mistura em potes esterilizados ou numa garrafa grande e feche bem. **4-** Acomode os potes num recipiente com água quente e deixe o iogurte fermentar por 18 horas. Depois desse tempo, retire os potes do recipiente com água e guarde-os na geladeira.

MASCARPONE

RENDIMENTO Cerca de 500 ml
TEMPO DE PREPARO 15 min + o tempo de descanso

INGREDIENTES

- 2 litros de creme de leite fresco;
- 60 ml de sumo de limão.

MODO DE FAZER

1- Forre uma peneira com um pano limpo, de aproximadamente 30 cm por 20 cm. Apoie a peneira sobre uma travessa grande. **2-** Despeje o creme de leite num bowl de vidro e encaixe esse recipiente numa panela cheia até a metade com água fervente. **3-** Aqueça o creme de leite em banho-maria até um pouco antes de começar a ferver. Ele deve ficar espumoso e formar vapor. **4-** Adicione o sumo de limão e cozinhe por mais 5-10 minutos ou até que o creme engrosse o suficiente para cobrir as costas de uma colher. Misture e deixe esfriar por 20 minutos. **5-** Despeje o creme na peneira forrada e deixe escorrer e esfriar completamente. Leve à geladeira e deixe escorrer por 24 horas ou até que o creme se transforme num queijo cremoso e espesso.



LASANHA CREMOSA DE FRANGO

RENDIMENTO Serve 8 pessoas
TEMPO DE PREPARO 1 h 15 min

INGREDIENTES

RECHEIO

- 1 kg de peito de frango cortado em tirinhas;
- 30 g de manteiga;
- 30 ml de azeite;
- 1 cebola picada;
- 4 dentes de alho finamente picados;
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

MOLHO

- 260 g de manteiga;

- 1/4 de xícara de farinha;
- 500 ml de leite;
- 1 dente de alho;
- 2 folhas de louro;
- 3 ramos de tomilho;
- 1/2 colher (chá) de noz-moscada ralada;
- 100 g de mozzarella ralada;
- 250 g de mascarpone caseiro.

MONTAGEM

- 250 g de massa de lasanha;
- 450 g de ricota caseira;
- 100 g de parmesão ralado;
- 100 g de mozzarella ralada.

FINALIZAÇÃO

- 30 g de manteiga;
- 250 g de cogumelos de sua preferência;
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE FAZER

RECHEIO - 1- Preaqueça o forno a 200°C. **- 2-** Tempere o frango com sal e pimenta-do-reino. Aqueça a manteiga e o azeite numa frigideira e frite as tiras de frango até dourarem. Reserve. **- 3-** Na mesma frigideira, refogue a cebola e o alho por 5 minutos, até dourarem. Volte o frango para a frigideira, misture e reserve.

MOLHO - 1- Derreta a manteiga numa panela em fogo médio. Adicione a farinha e misture. **- 2-** Em outra panela, aqueça o leite com o alho, o louro e o tomilho. Desligue antes de levantar fervura e despeje o leite na panela com manteiga e farinha. Leve a mistura ao fogo e cozinhe até o leite começar a ferver e engrossar. **- 3-** Adicione a mozzarella.

Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Tire do fogo, acrescente o mascarpone e mexa.

MONTAGEM - 1- Espalhe 1/4 de xícara de molho num refratário de 20 cm por 30 cm. Cubra com uma camada de massa de lasanha (cozida de acordo com as instruções do pacote). **- 2-** Espalhe mais molho sobre a massa e, em seguida, faça uma camada com metade do frango reservado. Salpique metade da ricota e do parmesão. **- 3-** Cubra com massa, espalhe mais molho, depois o frango restante e, em seguida, a ricota e o parmesão. **- 4-** Adicione mais uma camada de massa e espalhe o molho restante. Salpique com mozzarella. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até dourar.

FINALIZAÇÃO - 1- Aqueça a manteiga numa frigideira e refogue os cogumelos por 5-7 minutos, ou até dourarem. Tempere com sal e pimenta-do-reino. **- 2-** Espalhe os cogumelos sobre a lasanha assim que ela for retirada do forno.



CHEESECAKE COM ALHO ASSADO

RENDIMENTO 8 porções
TEMPO DE PREPARO 1 h 40 min

INGREDIENTES

- 1 cabeça de alho;
- 15 ml de azeite;
- 200 g de biscoito integral cream cracker;
- 25 g de noz-pecã;
- 100 g de manteiga derretida;
- 250 g de cream cheese;
- 350 g de ricota caseira;
- 150 g de queijo parmesão ralado;
- 4 ovos;
- 1 punhado de folhas de tomilho;
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE FAZER

1- Preaqueça o forno a 200°C. Forre uma fôrma de torta com fundo removível de 20 cm com papel-manteiga. **2-** Corte o topo da cabeça de alho, coloque-a numa assadeira pequena e regue com um fio de azeite. Asse por 20-30 minutos ou até que os dentes fiquem macios. Retire do forno e deixe esfriar. **3-** Reduza a temperatura do forno para 150°C. **4-** Bata os biscoitos num processador até obter migalhas finas (ou coloque-os num saco de plástico e bata com um rolo de massa para triturar-los). Adicione a manteiga derretida e misture bem. **5-** Espalhe a mistura de biscoito e manteiga no fundo da fôrma de torta, pressionando com as costas de uma colher. **6-** Bata o cream cheese, a ricota e o parmesão na batedeira até ficar cremoso. **7-** Esprema os dentes de alho e adicione a polpa à mistura de queijo. Bata mais com a batedeira, enquanto acrescenta os ovos, um por um. Adicione o tomilho e tempere com sal e pimenta-do-reino. **8-** Coloque a mistura de queijo na fôrma de torta e asse por 50-60 minutos ou até o cheesecake firmar.



ARROZ-DOCE CARMELIZADO

RENDIMENTO 12 porções
TEMPO DE PREPARO 40 min

INGREDIENTES

- 500 g de mascarpone;
- 1 litro de leite integral;
- 1 colher (chá) de canela em pó;
- 1 colher (chá) de sementes de cardamomo;
- trituras;
- 220 g de arroz arbório;
- 80 g de açúcar refinado;
- 50 g de manteiga;
- 50 g de açúcar mascavo.

MODO DE FAZER

1- Bata o mascarpone, o leite, a canela e o cardamomo até incorporar bem os ingredientes. **2-** Transfira a mistura para uma panela, adicione o arroz, o açúcar refinado e a manteiga e leve ao fogo para cozinhar em fogo médio, mexendo sempre. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 25-30 minutos, mexendo com uma colher de pau, até o arroz ficar macio e cremoso. **3-** Despeje o arroz num bowl, polvilhe com açúcar mascavo e caramelize com um maçarico culinário.



PÁG.
73

FRANGO ASSADO COM CREME

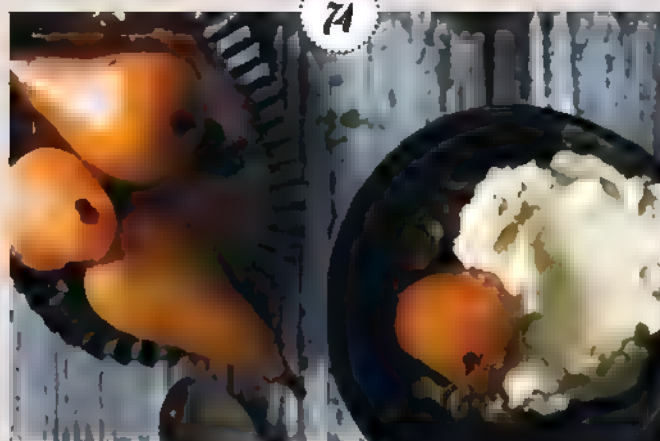
RENDIMENTO Serve 6 porções
TEMPO DE PREPARO 1 h 40 min

INGREDIENTES

- 30 ml de azeite;
- 1 frango com cerca de 1,6 kg, limpo;
- 120 g de mostarda de Dijon;
- 250 ml de leite integral;
- 250 ml de iogurte caseiro;
- 250 ml de caldo de frango;
- 1 colher (chá) de sementes de erva-doce;
- 6 ramos de tomilho;
- 4 folhas de louro;
- 6 minicebolas descascadas;
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE FAZER

1• Preaqueça o forno a 200°C. **2**• Tempere o frango com sal e pimenta-do-reino e aqueça o azeite numa caçarola que possa ir ao forno, em fogo alto. **3**• Frite o frango na caçarola por 8-10 minutos, dourando de todos os lados. **4**• Num bowl, misture a mostarda, o leite, o iogurte e o caldo de frango. Despeje a mistura sobre o frango e acrescente as sementes de erva-doce, o tomilho e o louro. **5**• Leve ao forno para assar por 45 minutos. Adicione as minicebolas e asse por mais 30 minutos, ou até dourar bem.



PÁG.
74

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM PERAS AROMÁTICAS

RENDIMENTO Serve 6 pessoas
TEMPO DE PREPARO 50 min + o tempo de geladeira

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate branco picado;
- 60 ml de água;
- 80 ml de brandy;
- 250 g de mascarpone caseiro;
- 250 ml de creme de leite fresco;
- 6 peras pequenas descascadas, com os cabinhos preservados;
- 1 garrafa (750 ml) de vinho branco doce, como Moscatel branco;
- 2 paus de canela;
- 3 unidades de anis-estrelado;
- 6 pedacinhos de doce de gengibre em calda (opcional).

MODO DE FAZER

1• Coloque o chocolate, a água e o brandy num bowl de vidro e leve ao banho-maria para derreter o chocolate. Encaixe o bowl na panela de modo que ele não toque na água e que o vapor não escape. **2**• Misture até os ingredientes formarem uma creme uniforme, tire do fogo e deixe esfriar um pouco. Acrescente o mascarpone e misture até homogeneizar. **3**• À parte, bata o creme de leite até formar picos firmes. **4**• Incorpore delicadamente o creme batido à mistura de chocolate e leve à geladeira por 2 horas. **5**• Numa panela média, coloque as peras, o vinho e as especiarias. Leve ao fogo e cozinhe por cerca de 20 minutos, ou até que as peras fiquem macias. **6**• Retire as peras com uma escumadeira, reserve e mantenha o vinho no fogo até que ele fique com consistência de xarope. Devolva as peras à panela e envolva as frutas no xarope. **7**• Sirva as peras em temperatura ambiente, juntamente com a musse de chocolate. Se desejar, decore com pedacinhos de doce de gengibre em calda.



BOLO DE CHÁ E IOGURTE COM RECHEIO DE RICOTA E MASCARPONE

RENDIMENTO 1 bolo com 20 cm de diâmetro e três camadas de massa
TEMPO DE PREPARO 1 h

INGREDIENTES

MASSA	• 1/4 de colher (chá) de pimenta-da-jamaica triturada;	• 1/4 de xícara de açúcar de confeiteiro;
• 300 g de manteiga, mais um pouco para untar as fôrmas;	• folhas de 1 ramo de alecrim picadas;	• raspas da casca de 1 laranja para finalizar (opcional);
• 300 ml de chá preto quente;	• 3 ovos;	• 1 favo de mel;
• 356 g de farinha com fermento*, mais um pouco para enfarinhar as fôrmas;	• 150 g de iogurte caseiro.	• 60 ml de mel;
• 420 g de açúcar refinado;	RECHEIO E MONTAGEM	• 1 laranja cortada em fatias;
• 1 pitada de sal;	• 400 g de ricota caseira;	• 3 colheres (sopa) de manteiga.
	• 400 g de mascarpone caseiro;	

*Se não quiser usar a farinha com fermento vendida pronta, misture 1 ½ colher (chá) de fermento químico e ¼ de colher (chá) de sal para cada xícara de farinha de trigo comum.

MODO DE FAZER

- MASSA - 1-** Preaqueça o forno a 170°C. Unte e enfarinhe três fôrmas de fundo removível com 20 cm de diâmetro e forre-as com papel-manteiga untado. **-2-** Derreta a manteiga no chá quente e reserve.
- 3-** Peneire a farinha, o açúcar refinado e o sal e junte-os à pimenta-da-jamaica e ao alecrim.
- 4-** Na batedeira, bata o chá com manteiga e adicione a mistura de farinha. Acrescente os ovos um a um, sempre batendo a massa. Adicione o iogurte e misture bem. **-5-** Divida a mistura entre as fôrmas e leve-as para assar por 30-35 minutos (faça o teste do palito: ele deve sair limpo ao ser espetado na massa).
- RECHEIO E MONTAGEM - 1-** Misture delicadamente a ricota, o mascarpone, o açúcar de confeiteiro e as raspas da casca de laranja. **-2-** Desenforme os bolos e cubra um deles com o recheio. Posicione outro bolo por cima, cubra com recheio, posicione outro bolo e termine com mais uma camada de recheio.
- 3-** Caramelize as fatias de laranja na manteiga derretida, dourando dos dois lados. Deixe esfriar.
- 4-** Na hora de servir, decore o bolo com as fatias de laranja e o favo de mel e despeje o mel por cima de tudo. Se desejar, decore com raminhos de ervas.

Agenda

ACERVO BRUTTO
Tel. (11) 99904-9897

AIZOMÊ
Tel. (11) 3251-5157

ANGELONI
Tel. (48) 4002-6060
angeloni.com.br

ARMARINHOS FERNANDO
Tel. (11) 3325-0403
armarinhos-fernando.com.br

ATELIER 2 DE PAUS
Tel. (11) 98162-7787

AZEHAUS
Tel. (11) 99497-4642
loja.azehaus.com.br

BARONES BARTENDERS
Tel. (11) 5042-3917
barones.com.br

BLUE GARDENIA
Tel. (11) 2362-2095
bluegardenia.com.br

CAMICADO
Tel. (11) 3587-8633
camicado.com.br

CASA JÚPITER WOODWORK
casajupiterwoodwork@
gmail.com

COCO BAMBU
cocobambu.com

CRIS GUIMARÃES
Tel. (11) 95447-7720
guimaraescris@globo.com

DAMÁDALÊ
Tel. (11) 2925-7010
damadale.com

D. FILIPA
Tel. (11) 3031-2999
dfilipa.com.br

D.O.M.
Tel. (11) 3062-3592
domrestaurante.com.br

FÁBRICA DE IDEIAS
Tel. (11) 3034-3044
fabricadeideias.com

IM STRECK
Tel. (51) 3268-4188
imstreck.com.br

JARDINEIRO FIEL
jardineirofiel.com

LE LIS BLANC CASA
lelisblanc.com.br/casa

LE VIN
Tel. (11) 3081-3924
levin.com.br

LOJA MO.D
Tel. (11) 3031-3237
lojamod.com.br

MARGOT BISTROT
Tel. (11) 2309-9515
margotbistrot.com.br

MARIA PIA CASA
Tel. (11) 3414-1013
mariapiacasa.com.br

MUMA
Tel. (81) 3104-3415
muma.com.br

NADIR FIGUEIREDO
SAC 0800-163-646
nadirfigueiredo.com.br

O MOCOFAVA
Tel. (11) 2231-9044

OSTERIA DEL PETTIROSSO
Tel. (11) 3062-5338
pettirosso.com.br

PORCELANA RINA AMMAR
Tel. (11) 3676-1338
porcelanarinaammar.com.br

PRESSCA
Tel. (47) 3521-9974
pressca.com.br

RICAFESTA
Tel. (11) 3040-4290
ricafesta.com.br

SANTA FESTA
Tel. (11) 5545-4700
aluguelmaterialfesta.com.br

SJ FESTAS
Tel. (11) 3498-8348
www.sjfestas.com.br

STOREHOUSE HOME DECOR
Tel. (11) 3796-1543
storehousehomedecor.com.br

TRAMONTINA
Tel. (11) 4197-1266
tramontina.com.br

VALENCIEN
Tel. (11) 5041-5770
valencien.com.br

VILLA PANO
Tel. (11) 2359-6391
villapano.com.br

WOK GRILL
Tel. (11) 3229-1200
wokgrill.com.br

ZEST COZINHA CRIATIVA
Tel. (11) 3727-1387
cozinhacriativa.com.br





Coração cool

Cartas de amor são ridículas e corações são cafonas? Bom, cartas de amor não seriam cartas de amor se não fossem ridículas, ensinou o poeta, mas corações podem ser muito elegantes! Neste arranjo de dia dos namorados, o papel branco é colado em galhos de vime bolinha: romance moderno e chique no último.

•••••



Hamilton Beach
PROFESSIONAL

O SEU
PRAZER
É COISA
SÉRIA

Liquidificador
de Alta
Performance



**Sua sopa quentinha,
direto da jarra para o prato.**

A linha Hamilton Beach Professional está conquistando mais e mais pessoas a cada dia com suas ideias cheias de funcionalidade, design e durabilidade. E agora vai surpreender você, que é muito exigente e apaixonado por culinária. Além de misturar seus ingredientes com mais potência que liquidificadores comuns, ele também faz e serve sopas quentes.

Vai ser amor à primeira batida.

UM VINHO DE GRANDES HISTÓRIAS.

O Aurora Reserva é feito das
melhores uvas, fruto das videiras
cultivadas por gerações.

Por famílias que herdaram
os cuidados com a terra,
seus frutos e suas paixões.

Abra um Aurora Reserva
e sinta o sabor dessas
grandes histórias.



VINICOLA
AURORA

